



Muffins met chocoladestukjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 50 gram kokosolie
- 200 gram havermeel
- 100 gram amandelmeel
- 5 gram baking soda
- 1/2 banaan
- 250 milliliter amandelmelk
- 50 milliliter honing
- 1 ei
- 30 gram pure chocolade
- 30 gram witte chocolade



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Muffins met chocoladestukjes

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 200 graden. Doe de kokosolie in een pannetje en smelt op laag vuur. Doe het havermeel in een mengkom en voeg hier het amandelmeel en de baking soda aan toe. Meng goed door elkaar en zorg dat er geen klontjes meer in zitten.

Voeg hier de gesmolten kokosolie aan toe. Prak de banaan en voeg ook toe. Tot slot voeg je ook de amandelmelk, honing en het ei toe. Meng tot een glad beslag. Hak als laatste de witte en de pure chocolade fijn en roer daarna door het beslag

Vet de muffinvormpjes in. Ik heb hier het laatste restje kokosolie uit de pan voor gebruikt en met een boterkwastje de vormpjes ingevet.

Vul de muffinvormpjes tot de rand en decoreer optioneel met nog wat extra chocolade. Bak de muffins in 25 minuten goudbruin en gaar.

Laat de muffins even goed afkoelen en je kunt van deze heerlijke muffins met chocoladestukjes gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL