



Pompoen muffins met chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 100 gram kokosolie
- 100 gram (glutenvrij) havermeel
- 50 gram amandelmeel
- 5 gram baking soda
- 2 gram bakpoeder
- 8 gram pumpkin spice kruiden
- 100 gram ongeraffineerde rietsuiker
- 5 gram vanille extract
- 2 grote eieren
- 225 gram pompoenpuree
- 80 gram water
- 200 gram extra pure chocolade



Pompoen muffins met chocolade

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje op laag vuur. Doe ondertussen het havermeel in een mengkom. Voeg daar het amandelmeel, de bakpoeder, baking soda, de rietsuiker en de pumpkin spice kruiden aan toe. Meng deze droge ingrediënten even goed door elkaar.

Voeg vervolgens de gesmolten kokosolie toe aan de kom. Daarna voeg je ook het vanille extract, de eieren, de pompoen puree en het water toe. Mix opnieuw tot een glad geheel. Voeg 2/3 van de fijngehakte chocolade toe aan de kom en roer er doorheen, de rest houd je apart.

Vet de muffinvormpjes in en vul ze tot net onder de rand met het beslag. Top af met de rest van de chocolade. Bak in 25 minuten gaar. Prik er even met een satéprikker in en als die er schoon uitkomt, zijn de muffins gaar.

Je kunt nu van deze chocolade pompoen muffins gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL