



Pompoen muffins

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

55 gram kokosolie
113 gram pompoenpuree
1 ei
55 gram ahornsiroop
5 gram vanille extract
67 gram (glutenvrij) havermeel
3 gram kaneel*
1 gram nootmuskaat*
3 gram bakpoeder
50 gram zuivelspread
10 gram poedersuiker

*of 4 gram pumpkin spice kruiden



Pompoen muffins

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie in een pannetje langzaam op laag vuur. Meng ondertussen het havermeel met de kruiden en het bakpoeder. Als dit goed is gemengd, dan kun je de pompoenpuree, de eieren, de ahornsiroop, het vanille extract en de gesmolten kokosolie toevoegen. Roer goed tot een glad geheel. Verdeel gelijkmatig over de muffinvormpjes en bak in 20 minuten gaar.

Laat de muffins helemaal afkoelen. Meng de zuivelspread met de suiker en eventueel wat kruiden. Top de afgekoelde muffins af.

Je kunt nu van deze kruidige pompoen muffins gaan genieten. Mocht je er meer willen maken, verdubbel dan gerust de hoeveelheid van de ingrediënten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL