

Pure chocolade muffins / Dark chocolate muffins



De boodschappen

- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g roomboter
- 85 g fijne kristalsuiker
- 150 ml melk
- 4 vrije uitloop eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- mespuntje zout
- 30 gram cacao
- 100 gram pure chocolade

Deze heerlijke chocolade muffins bezorgen je een fijn kerstmomentje.

Zo maak je ze

Mix de melk met de boter romig en mix 1 voor 1 de eieren erdoor.

Hak de chocola in stukjes en mix ze met de staafmixer fijn.

Voeg de fijne chocola aan het mengsel toe.

Mix de chocolade door het beslag.

Doe suiker, vanillesuiker, zout en cacao in een kom.

Zeef het meel erbij en roer alles door elkaar.

Mix het in kleine porties door het chocolade mengsel.

Zet papieren vormpjes in een muffin bakblik en schep ze tot 2/3 vol.

Schuif het bakblik in de oven en bak de muffins ongeveer 15 minuten, ze mogen binnenin niet helemaal droog zijn.

Deze muffins zijn zo lekker, voor de kerst maar even nieuwe bakken.

Pure chocolate muffins / Dark chocolate muffins



Shopping list

- 250g self-raising flour
- 100g butter
- 85g caster sugar
- 150ml milk
- 4 free range eggs
- teaspoon vanilla extract
- pinch of salt
- 30g cocoa
- 100g dark chocolate

Have a wonderful Christmas moment, just for you!

This is how you make the muffins

Mix milk and butter fluffy then mix in the eggs, one by one.

Chop the pieces of chocolate fine with a blender.

Add the fine chocolate to the mixture and mix until it is combined

Place sugar, vanilla, salt, and cocoa in a bowl.

Sieve in the flour and stir it together to combine.

Mix it in small portions into the chocolate mixture.

Preheat the oven to 190°C.

Put paper muffin cases in a muffin tin and fill them to 2/3.

Slide the tray into the oven and bake the muffins about 15 minutes, they may still be a little moist inside.

These muffins are so good, let's bake some more before Christmas.