

Witte chocolade mini-muffins / White chocolate mini-muffins



Boodschappenlijstje

2 vrije uitloop eieren, geklopt
60 gram boter
1 theelepel vanille-extract
160 gram zelfrijzend bakmeel
een snufje zeezout

1 theelepel bakpoeder
60 gram lichtbruine basterdsuiker
100 ml halfvolle melk
100 gram witte Tony's chocolade, gehakt
druppels honing + rood, groen, witte sprinkels

Zo maak je mini-muffins met witte chocolade

Verwarm de oven voor op 160 ° C

Doe de eieren, boter en vanille in een mixerkom en meng het goed door elkaar.
Zeef de bloem, het zout en het bakpoeder erbij in de kom en mix het kort.
Doe er de basterdsuiker bij en het er door.
Voeg de melk toe en vouw het snel in het beslag, met een metalen lepel.
Roer tot slot de stukjes witte chocolade erdoor.

Schep het beslag in papieren vormpjes in een muffin-blik en bestrooi het licht met rietsuiker.
Bak de muffins 10 - 12 minuten in de oven, tot ze heel lichtbruin en gaar zijn.
Laat de muffins afkoelen op een rooster.
Strijk een drup honing op de muffins en bestrooi ze met sprinkels.

Witte chocolade mini-muffins / White chocolate mini-muffins



Shopping list

2 free range eggs, beaten
60g unsalted butter
1 teaspoon vanilla extract
160 g self-raising flour
a pinch of sea salt

1 teaspoon baking powder
60g light muscovado sugar
100 ml semi-skimmed milk
100 g white Tony's chocolate, chopped
drop of honey + red, green and white sprinkles

How to make white chocolate mini-muffins

Preheat the oven to 160°C

Put the eggs, butter and vanilla in a mixing bowl then mix it well together.
Sieve the flour, salt and baking powder into the bowl and mix briefly.
Then add the muscovado sugar and stir it in.
Add the milk and fold it in lightly, using a metal spoon.
Finally fold in the chopped white chocolate.

Spoon the batter in paper cases in a muffin tin, sprinkle it lightly with demerara sugar.
Bake the muffins in the oven for 10 - 12 minutes, or until light golden brown and cooked through.
Allow the muffins to cool on a wire rack.
Brush a drop of honey on the muffins and scatter sprinkles on.