

Aardbeien-muffins / Strawberry Muffins



Boodschappenlijst

200 gram zelfrijzend bakmeel

100 gram fijne suiker

een snuffje zout

1 bio-citroen, alleen rasp

125 ml volle yoghurt

100 gram gesmolten boter

1 rijs uitloop biol-ei

200 gram verse aardbeien

Zo maak je aardbeien-muffins

Verwarm de oven voor op 200°C / 180°C hete lucht

Roer de eerste 5 ingrediënten in een grote kom en zet de kom opzij.

Klop in een kleinere kom de yoghurt met de gesmolten boter en het losgeklopte ei.

Giet de vloeibare ingrediënten bij de droge en vouw het voorzichtig in, tot je een glad beslag hebt.

Schep als laatste de gesneden aardbeien er door.

Zet 10 papieren muffinvormpjes in een muffin-bakblik en vul ze met het aardbeienbeslag.

Bak de muffins ongeveer 20 - 25 minuten, tot ze goudbruin en goed gerezen zijn.

Aardbeien-muffins / Strawberry Muffins



Shopping list

200g self-raising flour

100g caster sugar

1 pinch of salt

grated zest of one organic lemon

125ml plain whole yogurt

100g of melted butter

1 free range organic egg

200g fresh strawberries

How to make strawberry muffins

Preheat oven to 200°C / 180°C fan

Stir all the dry ingredients but the strawberries in a large bowl and set aside.

In a smaller bowl whisk the yogurt with the melted butter and a beaten egg.

Now pour the liquid ingredients into the bowl of dry ingredients and fold gently until smooth. Finally add the chopped strawberries.

Line a 10 muffin tin with baking paper or paper cups, fill them with the strawberry batter.

Bake the muffins in a hot oven for about 20 - 25 minutes, until golden and well puffed.