

Recept: Luchtige Muffins



Aantal porties:
12 muffins



Tijd:
30-35 minuten



Moeilijkheidsgraad:



Ingrediënten

Hoeveelheid

M.E.P

Verzamel alle ingrediënten, en vink af wanneer ze klaar zijn voor gebruik.

| | | |
|--|--------|---------------------------|
| <input type="checkbox"/> Patisserie bloem | 250 g | Zeef de bloem |
| <input type="checkbox"/> Kristalsuiker | 150 g | |
| <input type="checkbox"/> Bakpoeder | 10g | |
| <input type="checkbox"/> Zout | 2 g | |
| <input type="checkbox"/> Vanille | optie | Licht geklopt |
| <input type="checkbox"/> Eieren | 3 | |
| <input type="checkbox"/> Melk (vol of halfvol) | 150 ml | |
| <input type="checkbox"/> Boter | 75g | gesmolten |
| <input type="checkbox"/> Plantaardige olie | 75 ml | |
| <input type="checkbox"/> boter | beetje | voor de vorm in te vetten |

Bereidingswijze (stap voor stap)

Volg de stappen nauwkeurig en vink ze af wanneer ze voltooid zijn:

- Verwarm de oven voor op 200°C. Plaats papieren muffinvormpjes in een muffinbakplaat of vet de holtes licht in met de extra boter
- Meng met houten lepe in een grote kom de bloem, suiker, bakpoeder en zout (en vanille) goed door elkaar. = **Droge mengsel**
- Klop (met een garde) in een aparte kom het ei, de melk, olie en de gesmolten boter door elkaar. = **Natte mengsel**
- Giet het natte mengsel bij het droge mengsel. Roer slechts kort met een houten lepe tot net gecombineerd. Het is belangrijk om niet te lang te mixen; een paar klontjes zijn prima, anders worden de muffins taai.
- Doe je beslag in een maatbeker
- Verdeel het beslag gelijkmatig over de 12 muffinvormpjes, vul ze voor **3/4**
- Bak de muffins 18-20 minuten, of totdat ze goudbruin zijn en een tandenstoker die in het midden wordt gestoken er schoon uitkomt.
- Haal de muffins uit de oven en laat ze 5 minuten in de bakplaat afkoelen voordat je ze overbrengt naar een rooster om volledig af te koelen.

