

OMNIA**CHOCOLADEMUFFINS****INGREDIËNTEN** (voor 12 muffins)

- 50 gram boter
- 1 ei
- 1 dl suiker
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl vanillesuiker
- 1 dl melk
- 4 el cacao
- 1 witte chocoladereep
- boter om de vorm mee in te vetten

BENODIGDHEDEN

2-pits kooktoestel
Wonderpan
Muffinblik
Steelpannetje

1

Smelt de boter in een pannetje en laat het afkoelen. Hak de chocoladereep fijn. Klop de eieren en suiker samen in een kom tot een luchtig beslag.

2

Voeg het tarwemeel, de cacao, het bakpoeder en de vanillesuiker aan het ei, suikermengsel toe en roer dit goed door elkaar. Voeg tot slot de gesmolten boter en melk toe.

3

Smeer de muffinvorm in met een beetje boter. Verdeel het beslag over de vormen, maar vul ze tot slechts 1/3e. Strooi de gehakte chocola in elke vorm en vul daarna de vormpjes aan met beslag tot 2/3e.

4

Zet het muffinblik in de Omnia en bak de muffins onder de deksel op matige warmte gedurende 40 minuten. Verlaag na 20 minuten de temperatuur. Test met een prikker of de muffins klaar zijn.

5

Decoreer de muffins eventueel met gesmolten chocola.