

Chocolade Chip kerstmuffins/ Chocolate Chip Christmas Muffins



Boodschappenlijst voor 6 Hello Kitty kerstmuffins

125 gram bloem	100ml volle melk
25 gram cacao poeder	50 gram melkchocolade (kleingehakt)
1 theelepel bakpoeder	rolfondant, wit
1 groot vrije uitloop bio-ei	rolfondant, diverse kleuren
60 gram fijne suiker	250 gram slagroom
2 eetlepels plantaardige olie	2 eetlepels suiker

Zo maak je Chocolate Chip muffins

Dag 1

Steek Hello Kitty-kopjes uit, snij hulstblaadjes en rol ogen, neuzen en bessen uit rolfondant, Plak de Kitty's met druppels water in elkaar, zoals je op de foto ziet.
Verpak de fondant hoofden in bakpapier en zet ze opzij tot morgen.

Dag 2

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht, zet 6 vormpjes in een muffinblik

Zeef de bloem, cacao en bakpoeder in een kom.

Meng ei, suiker, olie en melk in een kan en giet het eimengsel geleidelijk bij de droge mix.

Klop het door elkaar met een garde, doe de stukjes chocola er bij en vouw ze in het beslag.

Schep het beslag in de vormpjes en bak de muffins in +/- 15 minuten gaar.

Check de muffins met een prikker, als die droog uit de muffin komt zijn ze gaar.

Neem ze uit de oven en laat ze afkoelen in het blik en dan op een rooster.

Klop de slagroom, spuit het op de muffins en druk de Hello Kitty's in de slagroom.

Zet de muffins in de ijskast tot je ze gaat serveren.

Vrolijk kerstfeest!

Chocolade Chip kerstmuffins/ Chocolate Chip Christmas Muffins



Shopping list for 6 Hello Kitty Christmas muffins

125g plain flour	100 ml whole milk
25g cocoa powder	50g milk chocolate (chopped finely)
1 teaspoon baking powder	fondant icing, white
1 large free-range organic egg	fondant icing, in various colours
60g caster sugar	250ml double cream
2 tablespoons vegetable oil	2 tablespoons sugar

How to make Chocolate Chip muffins

Day 1

Cut out Hello Kitty heads and holly leaves, roll eyes, noses and berries from fondant icing. Assemble the Hello kitty heads as you see in the picture, stick fondant on with drops of water. Wrap the fondant icing heads in baking paper and leave it to the next day.

Day 2

Preheat the oven to 180°C / 160°C fan and place 6 paper cases in a muffin tin

Sift the flour, cocoa and baking powder into a bowl.

Mix egg, sugar, oil and milk in a pitcher and gradually pour the egg mixture into the dry mix. Beat it into a batter using a whisk, then add the chocolate chips and fold them in.

Spoon the batter into the cases and bake the muffins for +/- 15 minutes.

Check the muffins by sticking in a skewer, if it comes out almost dry the muffins are done. Remove the muffins from the oven and let them cool on a wire rack.

Whip the double cream and pipe the whipped cream on top of the muffins, Press the Hello Kitty heads in the cream and place the muffins in the fridge, until serving.

Merry Christmas!