

Dubbel chocolade muffins / Double Chocolate Muffins



Boodschappenlijstje

125 gram patent bloem	60 gram fijne suiker
25 gram cacaopoeder	2 eetlepels plantaardige olie
1 theelepel bakpoeder	100 ml volle melk
1 groot vrije uitloop bio-ei	100 - 150 gram chocoladeknoopjes

Zo maak je Dubbel chocolade muffins

Verwarm de oven voor op 180C/160C hetelucht

Zet zes papieren vormpjes in een bakblik.

Zeef de bloem, cacao en bakpoeder in een middelgrote kom.

Meng het ei, suiker, olie en melk in een kan.

Giet het mengsel geleidelijk bij de droge ingrediënten en mix tot alles gemengd is.

Voeg 50 gram chocolade knoopjes toe, om dubbele chocolademuffins te maken.

Verdeel het muffin beslag gelijkmatig over de vormpjes.

Bak de muffins 20-25 minuten, tot een in het midden gestoken prikker er schoon uitkomt.

Neem de muffins uit de oven en laat ze afkoelen op een rooster.

Smelt ondertussen 50 gram chocolade (kleur naar smaak) en lepel het over de muffins.

Strooi chocolade knoopjes over de natte chocolade op de muffins en laat het harden

Dubbel chocolade muffins / Double Chocolate Muffins



Shopping list

125g plain flour	60g caster sugar
25g cocoa powder	2 tablespoons vegetable oil
1 teaspoon baking powder	100ml whole milk
1 large free range egg	100 - 150g chocolate chips

How to make Double Chocolate Muffins

Heat the oven to 180C/160C fan

Line a muffin tin with six muffin cases.

Sieve the flour, cocoa and baking powder into a medium bowl.

Mix together the egg, sugar, oil and milk together in a jug.

Gradually pour it into the dry ingredients and mix until combined.

Add 50g chocolate chips to make double chocolate muffins.

Spoon the muffin batter evenly into the cupcake cases.

Bake for 20-25 minutes, until a skewer inserted into the middle comes out clean.

Remove the muffins from the oven and leave to cool on a wire rack.

Meanwhile, melt 50g chocolate (colour to taste) and spoon it over the muffins.

Sprinkle chocolate buttons over the wet chocolate on the muffins and let it set