



CHOCOLADEMUFFINS

Recept Piet Huysentruyt – Uitgeverij Lannoo

Ingrediënten voor 4 personen :

- 200 gram zwarte chocolade
- 50 gram boter
- 3 eieren
- 80 gram bloedsuiker
- 80 gram zelfrijzende bloem

Hoe maak je deze muffins?

- Smelt de chocolade samen met de boter au bain-marie. Zorg dat er geen water in de chocolade komt omdat de chocolade dan opstijft. Je kunt de chocolade en de boter ook op een zacht vuurtje smelten. Je moet wel opletten dat de chocolade niet begint te korrelen. Door zwarte chocolade te gebruiken, accentueer je de goede chocoladesmaak. Met melkchocolade zal je muffin minder naar chocolade smaken.
- Klop de eieren met de suiker tot een homogene schuimige massa. Klop minstens 10 minuten zodanig dat de suiker echt in het eischuim gesmolten is en het schuim werkelijk schuim blijft. Anders zullen de muffins nooit genoeg rijzen.
- Meng nu de bloem erdoor. Zorg dat er geen klontertjes bloem overblijven maar meng ook niet te lang zodat het deeg nog luchtig blijft.
- Verdeel het deeg in kleine (5cm diameter) of grote (8cm diameter) muffinvormpjes. Voor de veiligheid kan je de vormpjes het best insmeren met wat boter en wat bloem. Zo ben je er zeker van dat de muffins gemakkelijk uit de vormpjes gaan na het bakken.
- Bak ze 7 à 8 minuten door op 220°C (voor de kleine muffins) en 15 à 20 minuten (voor de grotere muffins). Door de hoge temperatuur zullen de muffins snel rijzen.

En.... Wat hebben we vandaag geleerd ?

- Klop de eieren goed op met de suiker
- Gebruik zwarte chocolade voor de smaak
- Bak in een hete oven zodat ze zeer snel rijzen.