



## BLAUWE BESSENMUFFIN

### **BENODIGDHEDEN – VOOR 12 MUFFINS**

- \* 375 gram bloem
- \* 3 theelepels bakpoeder
- \* 0,5 theelepel zout
- \* 125 gram poedersuiker
- \* 2 eieren
- \* 1,5 dl melk
- \* 6 cl. maïsolie
- \* 250 gr. Bosbessen

### **BEREIDING**

Verwarm de oven voor op 200 graden C. Zeef de bloem, bakpoeder, zout en suiker en voeg dit samen in een kom. Maak in het midden een kuiltje en voeg de vloeibare ingrediënten toe. Klopt vervolgens niet te lang, het mengsel moet nog een beetje klonterig zijn. Meng de bosbessen door het deeg.

Vul de vormpjes voor 2/3 met het deeg. Bak de muffins 20-25 minuten tot ze goed gerezen zijn en een in de muffin gestoken houten prikker er schoon uit komt. Haal de muffins uit de oven en laat ze even afkoelen.

