



MUFFINS

#FoodieFriday

Benodigdheden (+/- 12 muffins)



- 250g patisseriebloem
- 125g fijne suiker
- 2tl bakpoeder
- Snufje zout
- 2 eieren
- 250g Griekse yoghurt
- 75g boter
- 1tl vanille-extract
- 150g aardbeien
- 100g witte chocolade

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200°C.

Meng de bloem, suiker, zout en bakpoeder in een aparte kom.

Klop de eieren schuimig in een andere kom. Giet er de gesmolten boter, vanille-extract en Griekse yoghurt bij. Spatel alles goed door elkaar. Spatel er nu in deeltjes de droge ingrediënten door.

Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snijd ze in 4. Hak de chocolade in kleine stukjes. Deze mogen bij het beslag, samen met de aardbeien. Meng alles goed.

Schep telkens een lepel van het beslag in een muffinvormpje, die je ingesmeerd hebt met boter.

Tip: één schep met een ijschepper is dé ideale hoeveelheid voor een muffin.

Bak de muffins 20 minuten op 200 graden.

Laat even afkoelen alvorens te serveren. Afwerken kan met bloedsuiker en extra aardbeien.

Smakelijk!