

Chocolade muffins

Ingrédients

- 250g bloem
- 125g cacao poeder
- 6g bakpoeder
- 1 snufje zout
- 3 eieren
- 200g suiker
- 85g olie (ik heb 60g neutrale olie en 25g hazelnootolie gebruikt)
- 375g Griekse yoghurt
- 300g chocoladestukjes (ik heb een mix van pure chocolade en melkchocolade gebruikt)

Préparation

1. De zomer loopt op zijn eind, en met de terugkeer van de herfst is er ook de terugkeer van recepten vol chocolade.
2. Ik heb dit recept voor chocolademuffins gevonden op de blog Fashion Cooking, en zoals de titel al aangeeft, is dit recept perfect als je zoekt naar heerlijke smeùige en chocoladerijke muffins.
3. Het kost slechts enkele minuten om te maken en je kunt het aanpassen met chocoladestukjes naar keuze of de gehakte hazelnoten vervangen door amandelen, pistachenoten, pecannoten, praliné.
4. Edit 06/2021: ik heb het recept enigszins aangepast naar mijn smaak, terwijl ik de inspiratie van het recept van Anne-Sophie-Fashion Cooking behield.
5. Ik maakte ze ook in mini muffinvormpjes, maar natuurlijk kun je gewone muffinformaten maken (in dat geval heb je er 12 tot 15).
6. Meng de bloem met de cacao, het bakpoeder en het zout.
7. Klop apart de eieren met de suiker.
8. Voeg de olie toe, vervolgens de yoghurt.
9. Voeg geleidelijk de droge ingrediënten eraan toe terwijl je mengt.
10. Voeg tenslotte de chocoladestukjes toe.
11. Giet het beslag in muffinvormpjes, voeg enkele chocoladestukjes en hazelnootstukjes toe bovenop, en bak dan in de voorverwarmde oven op 170°C gedurende ongeveer 15 minuten (aanpassen afhankelijk van de grootte van je vormpjes).
12. Laat afkoelen, en geniet ervan!