

Pompoen- en kaneelmuffins

Ingrédients

- 140g suiker
- 70g muscovadosuiker
- 90g neutrale olie of hazelnootolie
- 2 eieren
- 425g pompoenpuree
- 250g bloem
- 1 theelepel vanille-extract
- 1 theelepel baksoda
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 snufje zout

Préparation

1. Pompoenmuffins, dat is een leuke manier om groenten te eten, nietwaar?
2. In een zeer Noord-Amerikaanse versie, met vanille en veel specerijen, zouden deze super zachte muffins iedereen moeten overtuigen. Ingrediënten : Ik heb vanille-extract van Valrhona gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (affilié).
3. Ik heb pompoenpuree en kaneel van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet-affilié).
4. Bereidingstijd : 15 minuten + bakken Voor 12 tot 15 muffins, afhankelijk van hun grootte : Ingrediënten : suiker muscovadosuiker neutrale olie of hazelnootolie 2 eieren pompoenpuree bloem 1 theelepel vanille-extract 1 theelepel baksoda 1 theelepel bakpoeder 1 snufje zout Specerijen naar keuze: ik heb 1 theelepel kaneel, 1 snufje nootmuskaat, 1 snufje gemalen gember, 1 snufje gemalen kruidnagel toegevoegd QS van rietsuiker Recept : Meng de twee suikers met de olie.
5. Voeg de eieren één voor één toe en meng goed.
6. Voeg de pompoenpuree toe, gevolgd door de vanille, de bloem, de specerijen, de baksoda, het zout en het bakpoeder.
7. Giet het beslag in je muffinvormen en strooi er royaal rietsuiker over.
8. Bak in de voorverwarmde oven op 175°C gedurende 15 tot 20 minuten (een mes dat in een muffin is gestoken moet droog terugkomen, de tijd moet worden aangepast aan de grootte van je vormen).
9. Laat afkoelen voordat je ervan geniet!