

Chocolademuffins

Een zoete traktatie zonder suiker met een heerlijke topping. Een geweldige combinatie van smaken.



Voor 6 muffins heb je nodig:

- 100 gram pure chocolade 85%
- 40 gram havermeel
- 40 gram amandelmeel
- 1 tl. wijnsteenbakpoeder
- 2 rijpe bananen
- 2 middelgrote eieren
- 1 el. kokosolie
- 150 gram verse blauwe bessen
- 25 gram pure chocolade
- 30 gram crème fraîche
- 20 gram bananenchips, fijngehakt

Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Breng een pan water aan de kook en zet hierin een andere pan, maar zorg dat die de bodem niet raakt

Hak de chocolade in stukjes en smelt deze au-bain-marie. Laat dan wat afkoelen

Meng de havermeel, amandelmeel en bakpoeder door elkaar

Doe de bananen, eieren en kokosolie in de blender tot een glad mengsel

Spatel dit door het meelmengsel en spatel ook de gesmolten chocolade en $\frac{3}{4}$ van de blauwe bessen er doorheen

Vul de muffinvormen voor $\frac{3}{4}$ en bak ze in 35 minuten gaar

Prik met een houten satéprikker of ze gaar zijn (*moet er droog uitkomen*) en laat ze goed afkoelen

Smelt de chocolade au-bain-marie, laat iets afkoelen en roer de crème fraîche en fijngehakte bananenchips er doorheen

Bestrijk de muffins met dit mengsel en garneer met de resterende blauwe bessen