

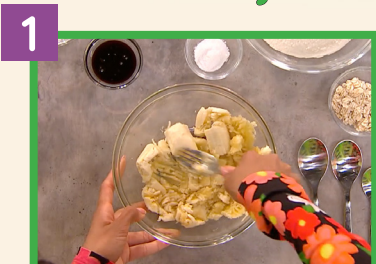
Broodtrommel muffin

Wat heb je nodig?

- 🌸 2 (rijpe) bananen
- 🌸 2 eieren
- 🌸 Yoghurt - 100ml
- 🌸 Pindakaas - 100 gram
- 🌸 Appelstroop - 3 eetlepels
- 🌸 Blauwe bessen - 75 gram
- 🌸 Bakpoeder - 1/2 theelepel
- 🌸 Zelfrijzend bakmeel - 200 gram
- 🌸 Een handje havermoutvlokken
- 🌸 Muffinvormpjes



Hoe maak je dit?



1
Prak de bananen fijn en meng met de eieren. Doe de yoghurt, de appelstroop, de pindakaas erbij en meng goed.



2
Doe de bakpoeder en het zelfrijzend bakmeel erbij en meng met de rest. Voeg tot slot de blauwe bessen toe.



3
Vul de muffinvormpjes met het beslag, ongeveer 2 eetlepels per vormpje. Strooi de havervlokken er over heen.



4
Bak de muffins 15 minuten op 180 graden in de oven.



Hoe donkerder je banaan is, hoe zoeter hij smaakt. Heb je (over)rijpe bananen in huis? Deze zijn perfect voor dit recept.