



## Chocolademuffins

*Luchtige chocolademuffins met stukjes smeltende chocolade. Op minder dan een uur klaar en perfect voor bij de koffie.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>20'</b>	<b>12</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

250 g bloem  
50 g cacaopoeder  
1 zakje bakpoeder  
150 g fijne suiker  
snuifje zout  
2 eieren  
200 ml melk  
100 ml zonnebloemolie  
1 tl vanille-extract

150 g chocoladedruppels

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 180°C en leg papieren vormpjes in een muffinplaat.
  2. Meng bloem, cacao, bakpoeder, suiker en zout in een kom.
  3. Klop in een andere kom de eieren los met de melk, olie en vanille.
  4. Giet het natte bij het droge en roer net tot alles gemengd is. Niet te lang roeren.
  5. Spatel de chocoladedruppels erdoor, hou een handvol apart.
  6. Verdeel over de vormpjes tot driekwart vol en strooi de rest van de druppels erop.
  7. Bak 20 minuten tot ze mooi gerezen zijn. Laat afkoelen op een rooster.
- 

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)