

Ingrediënten voor 12 personen

85 gr roomboter 300 gr ruby
chocolade 300 gr patentbloem
100 gr bosbessen Zakje
bakpoeder Snuf zout 130 gr fijne
kristalsuiker 2 eieren 250 ml melk
1 tl bietensap

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Amerikaans
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Ruby blueberry muffins

Ruby chocolade is dé nieuwe trend in chocolade land! De roze chocolade heeft een frisse smaak en matcht perfect met de zoete blueberry's. Je kunt deze roze chocolade natuurlijk perfect gebruiken voor Valentijnsdag.

Hulpmiddelen

Benodigheden: muffinvormpjes en muffinbakvorm

Bereidingswijze

Warm de oven voor op 180 graden. Zet de muffinvorm klaar met muffinvormpjes. Smelt de boter en 200 gr ruby chocolade en laat dit afkoelen. Zeef de bloem en bakpoeder in een grote mengkom. Voeg het zout en de suiker toe. Klop de eieren los en voeg de melk toe. Voeg vervolgens ook het ruby chocolade mengsel toe en meng. Voeg de natte ingrediënten aan de droge ingrediënten toe en meng met een spatel. Voeg als laatste de overige 100 gr ruby chocolade en de bosbessen toe en meng met een spatel. Vul de muffinvormpjes tot de rand en bak 20-25 minuten in de oven.

