

Glutenvrije Chocolate Muffins

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze muffins is echt 1 van de recepten waarvan het lot het recept bepaalde en altijd een verrassing is hoe het eindresultaat gaat uitpakken. Ik wilde graag rijstmeel gebruiken, daar had ik helaas niet genoeg van. Ik had nog wel een zakje kleefrijst liggen om uit te proberen. Dus die erbij gepakt. In de zachte tulbandcakes die je vaak rond de feestdagen in de winkel ziet liggen zit vaak aardappelzetmeel in. Dus dacht laat ik dat nou ook in de kast hebben liggen en daar een beetje van bij doen. Dus ik een zak gepakt waarvan ik dacht zeker te weten dat het aardappelzetmeel is. Ik scheppen en scheppen en draai de zak om... staat er maiszetmeel op het etiket! Oke...dacht nou dan doe ik de hoeveelheid aardappelzetmeel die ik in gedachten heb, de helft nemen en de rest daarvan maïszetmeel. Eenmaal uit de oven zagen ze er super uit! En smaakte ook super! Kids hebben ervan genoten!

MOEILIJKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 9 STUKS

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

Benodigdheden:

- 85 gram kleefrijstmeel of rijstmeel 60 gram zonnebloemolie 50 gram bijna gesmolten boter (beetje afgekoeld) 100 gram lactosevrije melk op kamertemperatuur
- 25 gram aardappelzetmeel
- 25 gram maiszetmeel (maïzena)
- 25 gram cacaopoeder
- 7 gram bakpoeder
- 1 ei
- 60 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven op 165 C hete lucht functie of boven en onder warmte
2. Meng de meelsoorten met de bakpoeder en cacaopoeder en zet opzij
3. Smelt de boter tot deze bijna of deels gesmolten is
4. Klop met een garde het ei met de suiker, vanillesuiker, en olie goed los
5. Voeg een deel van het meelmix toe en roer, voeg een deel boter erbij en roer
6. voeg de rest van het meel toe en de rest van de boter en roer
7. Voeg als laatste de melk toe en roer goed tot een beslag
8. Optioneel kun je nu de chocoladedruppels of nootjes toevoegen naar wens
9. Verdeel met behulp van een kleine ijsschep het beslag over 9 cupcake vormpjes
10. Strooi er wat chocoladedruppels overheen
11. Bak ze in ongeveer 20 minuten gaar en laat afkoelen op een rooster

Notities: