

Vanille sinaasappel Muffins

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Als variatie op de chocolademuffins die ik laatst deelde, maakte ik deze vanille/sinaasappel muffins. Dit recept kun je eindeloos mee variëren. De cakes zijn zo zacht al een wolkje en lekker romig van smaak. En het leukste ervan, zo gemaakt. Lekker als tussendoortje of mee te nemen naar een picknick. Verpak ze per stuk in een stukje huishoudfolie en vries ze in, zo heb je een handig tussendoortje

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 15 STUKS

MAAK TIJD: 15 MINUTEN

BAKTIJD: 20 MINUTEN

Benodigdheden:

- 3 eieren M
- 100 gram suiker
- 160 gram zonnebloemolie
- 65 gram sinaasappelsap en eventueel een eetlepel rasp
- 90 gram lauw water
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje bakpoeder (15 gram) ·
- 90 gram Schär küchen und kekse ·
- 70 gram kleefrijstmeel of rijstmeel
- 120 gram maiszetmeel

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op heteluchtstand 165 °C en verdeel de cupcake papiertjes in een cupcake bakvorm
2. Meng de meelsoorten samen met de bakpoeder en zet opzij. Klop de eieren met de suiker, vanillesuiker samen met een garde. Voeg dan de olie toe en klop goed door.
3. Voeg het sinaasappelsap toe, het water en eventueel de rasp en klop goed door, tot je een luchtig geheel hebt
4. Voeg het meelmengsel toe en klop het door je beslag tot je geen meel meer ziet
5. Meng indien naar wens chocoladedruppels door het beslag en verdeel vervolgens met behulp van een kleine ijslepel het beslag over alle cupcakepapiertjes tot ongeveer een cm onder de rand
6. Strooi wat chocoladedruppels over elke vormpje en bak ze in ongeveer 20 minuten mooi goudbruin. Haal de muffins uit de vorm en laat afkoelen op een rooster

Notities: