



CHOCO CHIP MUFFINS

INGREDIËNTEN

- 6 tot 8 muffin vormpjes
- 2 rijpe bananen
- 1 ei
- 75 ml (amandel)melk
- 100 gr (kokos)yoghurt
- 100 gr (glutenvrije) havermeel
- 50 gr (glutenvrije) havermout
- 1 tl bakpoeder
- 2 el greensweet syrup gold
- 50 gr pure chocolade druppels/stukjes

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 180 graden en zet 6 of 8 muffin vormpjes klaar.

Prak de banaan fijn en roer het ei, de yoghurt, de melk en de syrup gold hier doorheen.

Meng de havermeel en havermout door het banaan mengsel tot je geen klontjes meer hebt.

Schep 2/3 van de chocolade druppels door het beslag en verdeel het beslag over de vormpjes.

Verdeel de overige chocolade druppels over de muffins en bak je muffins in 20 a 25 minuten gaar in de oven.

Laat buiten de oven afkoelen.

NOTITIE:

Geen havermeel in huis? Dit kun je ook maken door havermout fijn te malen in de keukenmachine!

Genieten!

Bron/foto: @lislovescooking via instagram of lislovescooking.nl (website)