



CHOCOLADE KERSEN MUFFINS

INGREDIËNTEN

9 muffins:

- 150 gr havermeel
- 30 gr vegetarisch proteïne poeder
- 70 gr greensweet brown
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel xanthaangom
- 100 gr sojayoghurt in Griekse stijl
- 70 gr gesmolten kokosolie
- 1 groot ei
- 1 eiwit
- 100 ml ongezoete amandel melk
- 100 gr kersen
- 40 gr pure chocoladeschilfers
- een paar druppels greensweet vloeibare stevia framboos (dit geeft een diepere bessensmaak aan de muffin)

Chocolade glazuur:

- 1 eetlepel greensweet icing
- 1 eetlepel raw cacao poeder
- 1 eetlepel ongezoete amandelmelk

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bekleed in een muffin vorm met een beetje kokosolie.

Neem een middelgrote kom en voeg havermeel, eiwitpoeder, greensweet brown, bakpoeder en xanthaangom toe.

Goed mixen.

Voeg de gesmolten kokosolie, ei en eiwit, sojayoghurt, amandelmelk en frambozen stevia druppels toe.

Mix tot je een dik beslag krijgt.

Voeg de ontpitte kersen en stukjes pure chocolade toe en roer goed.

Giet het beslag gelijkmatig in de muffin vorm.

Bak 30 minuten.

Begin ondertussen met het maken van glazuur door greensweet icing, raw cacao poeder en amandelmelk te mixen.

Klop tot de gewenste textuur is bereikt.

Laat de muffins volledig afkoelen voordat je er het glazuur overheen giet!

Genieten!