



CHOCOLATE CHIP PROTEÏN MUFFINS

INGREDIËNTEN

- 12 muffins:
- 240 gr amandelmeel
- 50 gr kokosmeel
- 50 gr vegetarisch proteïen poeder
- 2 theelepel bakpoeder
- 65 gr Greensweet Brown
- 4 middelgrote eieren
- 120 gr gesmolten kokosolie
- 250 ml ongezoete amandelmelk
- 50gr sojayoghurt in Griekse stijl
(zuivelvrij en suikervrij) pure
chocoladeschilfers
- 1 eetlepel Greensweet vloeibare stevia
vanille
- snufje zout

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Bekleed in een muffin vorm met wat kokosolie of bakpapier. Neem een grote komen mix amandelmeel, kokosmeel, vegetarisch proteïne poeder, bakpoeder en zout. Goed mengen. Mix in een andere grote kom de gesmolten kokosolie met Brown. Voeg de eieren, melk, yoghurt en stevia vanille toe. Goed mengen. Voeg de natte ingrediënten toe aan de droge en mix. Mix totdat je een mooi cakebeslag krijgt en er geen droge plekken meer zijn. Voeg de chocoladeschilfers toe. Giet het beslag in de muffin vorm en bak 30 minuten in de oven of tot de tandenstoker er schoon uitkomt.

Laat volledig afkoelen voordat je het serveert. Bewaren in de koelkast (de chocoladeschilfers worden weer hard, dit geeft een extra hap)

Genieten!