



# MUFFINS MET KANEEL EN ROZIJNEN

## INGREDIËNTEN

12 muffins: Kruimellaag:

- 130gr amandelmeel
- 3 1/2 el kokosboter
- 50gr greensweet sweet caramel
- 1 theelepel kaneel
- snufje zout

Muffins :

- 220gr amandelmeel
- 70gr vegetarisch proteïne poeder
- 1 1/2 theelepel bakpoeder
- 50gr erythritol
- 100gr rozijnen
- 2 theelepels kaneel
- 4 middelgrote eieren
- 120gr gesmolten kokosolie
- 120 ml plantaardig sojamelk
- vanille-extract
- snufje zout

## ZO MAAK JE HET:

Meng alle kruimelingrediënten in een kleine kom, maar laat deze kruimelig. Zet apart.

Verwarm de oven voor op 170 graden. Neem een muffin vorm en bekleed met bakpapier of vet in met kokosolie.

Mix in een middelgrote kom amandelmeel, eiwitpoeder, bakpoeder, kaneelpoeder, sweet caramel en zout.

Meng in een andere kom kokosolie, eieren, melk en vanille-extract, roer alles door elkaar. Voeg de natte ingrediënten toe aan het droge en mix tot alles volledig gemengd is. Voeg de rozijnen toe en roer goed door. Schep het beslag gelijkmatig in de muffin vorm. Bedek met de kruimellaag en bak 25 minuten. Laat volledig afkoelen voor het serveren.

Geniet! ☐