

Dennis Cooking Place

voor kookworkshops, kooklessen en catering

Snickers muffins met geschaafde chocolade:

Ingrediënten:

250 gram gezeefde bloem, 60 gram suiker, 3 theelepels bakpoeder, 16 gram vanillesuiker, 1 ei, 50 gram zonnebloemolie, 150 ml + 30 ml melk, snufje zout, 280 gram snickers, 30 gram roomboter, 1 reep Tony's chocolade naar keuze.

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 200C, zet hem daarna op 180C. Doe de bloem, vanillesuiker, bakpoeder en suiker in een mengkom van de mixer. Meng even door elkaar en maak een kuiltje. Doe in een maatbeker het ei, olie, 150 ml melk en zout en klof even los. Giet in het kuiltje een beetje van het melk/eiermengsel. Mix alles door elkaar en voeg steeds meer melk/eiermengsel toe. Mix vervolgens alles luchtig met de mixer gedurende 3-4 minuten.

Snijdt 150 gram snickers in gelijkmatige blokjes en meng ze door het beslag.

Vet de bakvorm goed in of plaats de muffinvormpjes in een muffinbakkvorm.

Vul bakvorm voor 2/3 met het beslag.

Bak de muffins gedurende 20 minuten gaar in een oven van 180C.

Afwerking:

Zorg dat de muffins voldoende zijn afgekoeld. Doe de roomboter, 30 ml melk en overige snickers in een pan met dikke bodem. Laat op een laag vuur smelten tot een gladde massa. Verdeel met een lepel de topping over de taartjes en schaf de TC reep over de muffins als afwerking.

Eet smakelijk!