



Banana Chocolate Chip Muffins

Gezond door de banaan, een feestje door de chocolade

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

15 min

TOTAAL

18–22 min bakken +
10 min afkoelen

NIVEAU

Easy

12 muffins

INGREDIËNTEN

200 g	bloem	100 g	chocolate chips
150 g	suiker	2 tl	bakpoeder
125 g	boter gesmolten en afgekoeld	½ tl	zout
		1 tl	vanille-extract
2	eieren op kamertemperatuur		
3	bananen rijp		

BENODIGDHEDEN

- muffin-bakvorm (voor 12 stuks)
- 12 papieren muffincups
- grote mengkom en een vork
- zeef
- spatel en een garde
- keukenweegschaal

"Het recept zegt drie rijpe bananen. Ik gebruikte er vijf om ze allemaal te redden. Mijn muffins werden zompige sponzen die overstromden."

— Suzan

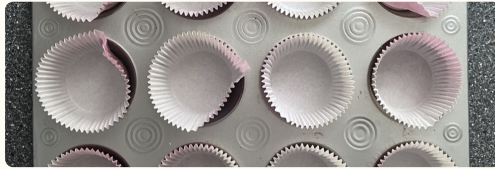


SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

1

VERWARM



Verwarm de oven voor op 200 °C (boven-/onderwarmte) en vul de bakvorm met de papieren cups.

TIP Papieren vormpjes redden je van een half uur schrobben. Sla ze niet over.

2

WEEG

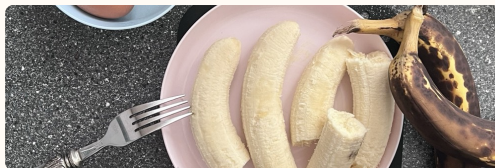


Weeg bloem, bakpoeder en zout nauwkeurig af en zeef ze samen in een kom.

LET OP Bakpoeder niet zeven betekent bittere klontjes in je zachte muffin. Doe het gewoon.

3

BEREID



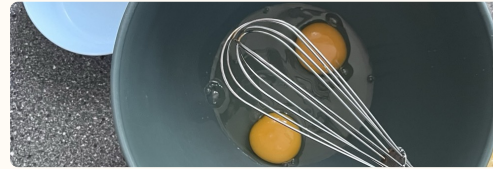
Prak de rijpe bananen fijn met een vork tot puree en smelt je boter.

TIP Grove stukjes banaan in je puree geven straks heerlijke textuur. Maak het niet té glad.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4

KLOP



Klop de eieren los in een grote kom. Meng de suiker en vanille erbij en klop luchtig.

LET OP Hete gesmolten boter direct bij je eieren gooien = roerei. Laat de boter eerst goed afkoelen!

5

MENG



Roer de geprakte banaan en afgekoelde boter door de eieren. Spatel daarna in delen het bloemmengsel en de chocolate chips er zachtjes doorheen.

LET OP Muffinbeslag te lang roeren = taai stenen in plaats van luchtige cakejes. Stop direct zodra je geen droge bloem meer ziet.

6

BAK



Vul de vormpjes maximaal tot driekwart ($\frac{3}{4}$) vol en bak ze 18 tot 22 minuten goudbruin.

TIP De prikkertest is heilig — komt je prikker er met een paar zachte kruimels uit, dan zijn ze perfect!

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

7

KOEL



Laat de muffins eerst 5 tot 10 minuten in de vorm afkoelen. Haal ze er daarna heel voorzichtig uit.

LET OP Gloeiend heet uit de vorm tillen = direct breekgevaar voor je muffins. Geduld is goud.

8

DECOREER



Decoreer de afgekoelde muffins eventueel met wat extra gesmolten chocolade of een licht glazuur.

TIP Oneffenheden of een gebarsten bovenkant? Verberg ze onder de chocolade — niemand die het merkt!

9

BEWAAR



Serveer de muffins heerlijk lauwwarm of bewaar ze veilig in een luchtdichte bak.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Luchtdicht, max 3 dagen (niet in de koelkast — dan drogen ze uit).

Koelkast

Liever niet: koude lucht droogt ze snel uit.

Vriezer

Tot 2 maanden, ontdooien op het aanrecht.

VARIATIES

* Noten-boost: vervang de helft van de chocolate chips door grof gehakte walnoten of pecannoten voor extra bite.

* Blauwe bessen twist: wissel de chocolade in voor een flinke hand verse of bevroren blauwe bessen.

* Bakery look: druk vlak voor het bakken nog een handje extra chocolate chips bovenop het beslag voor die professionele finish.



Maak je eigen Proud Disaster?

Tag #ProudDisaster · @bubblybakertips. Bakken hoeft niet perfect — bakken moet leuk zijn.

bubblybakery.nl