



Chocolade Muffins

Donker, intens en oneerlijk lekker

● ● ● ● ● CHAOS 2/5

⚡ PROUD DISASTER MOGELIJK

ACTIEVE TIJD

15 min

TOTAAL

20 min bakken + 15
min afkoelen

NIVEAU

Easy

12 muffins

INGREDIËNTEN

200 g	bloem	2	eieren
50 g	cacaopoeder ongezoet	1 tl	bakpoeder
150 g	suiker	100 g	chocolade chips
100 ml	melk	30 ml	espresso
80 ml	zonnebloemolie		sterk, afgekoeld

BENODIGDHEDEN

- muffinvorm (12 stuks)
- papieren vormpjes
- mixer

"Het recept zegt 12 muffins. Mijn beslag maakt er altijd 11. Eentje verdwijnt mysterieus in mij."

— Suzan



SCAN VOOR DE ONLINE
VERSIE

FASE 1 · VOORBEREIDING

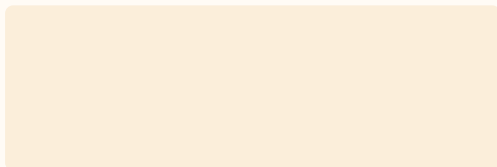
1 VERWARM



Verwarm de oven voor op 190 graden boven-/onderwarmte.

TIP Hetelucht? 170 graden. Muffins houden van een hete oven — dat geeft de mooie bol bovenop.

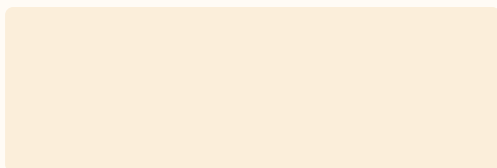
2 ZEEF



Zeef de bloem, het cacaopoeder en het bakpoeder samen in een grote kom.

LET OP Cacao klontert makkelijk — zeven is hier echt geen optie die je kunt overslaan.

3 LIJN

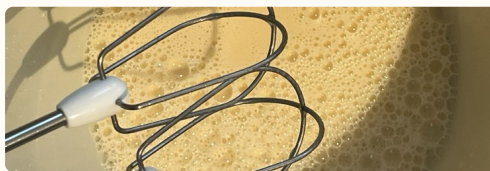


Leg papieren vormpjes in alle 12 holtes van de muffinvorm.

TIP Dubbele vormpjes geven meer stevigheid en een nettere rand.

FASE 2 · MIXEN & BAKKEN

4 KLOP



Klop in een andere kom de eieren, melk, olie en suiker samen tot een glad mengsel.

TIP Olie i.p.v. boter geeft vochtigere muffins die langer goed blijven.

5 VOUW



Vouw het droge mengsel door het natte in één keer tot alles vochtig is — dan 30 ml espresso erdoor en exact 3 keer roeren. Klaar.

LET OP Overmengen is de nummer één reden voor taaie muffins. De espresso smaakt niet naar koffie — het maakt de chocolade dieper.

6 BAK



Schep het beslag in de vormpjes (¾ vol), strooi chocolade chips erop en bak 18-20 minuten.

TIP Prikker test: een paar natte kruimels zijn goed. Een droge prikker = overgebakken.

FASE 3 · AFKOELEN & AFWERKEN

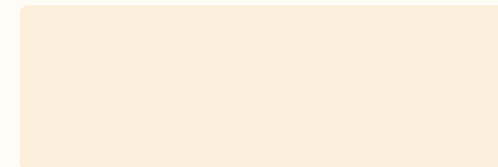
7 KOEL



Laat de muffins 5 minuten in de vorm afkoelen, daarna op een rooster.

LET OP Te lang in de hete vorm laten staan maakt de bodem klef van het condens.

8 HAAL



Haal de muffins uit de vormpjes als ze lauwwarm zijn. Dan komen ze het makkelijkst los.

TIP Nog warm? Dan breekt het papier. Nog te heet = wachten.

9 BEWAAR



Bewaar afgekoelde muffins in een luchtdichte doos. Stapel ze niet direct op elkaar.

BEWAREN

Kamertemperatuur

Luchtdicht, max 3 dagen.

Koelkast

Tot 5 dagen, goed afsluiten.

Vriezer

Tot 2 maanden, per stuk inpakken.

VARIATIES

Voeg 1 el espressopoeder toe aan het beslag voor een diepere chocoladesmaak.

Gebruik witte chocolade chips voor een zoeter, creamercontrast.

Maak een roomkaas-glazuur van roomkaas, poedersuiker en een druppel vanille.



Maak je eigen Proud Disaster?

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

bubblybakery.nl