



Fruitige muffins met noten en suikerglazuur



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

240 gram bloem
150 gram bruine suiker
2 theelepels bakpoeder
2 eieren
175 ml sinaasappelsap (vers)
85 ml arachideolie
1 kopje verse cranberry's
1 kopje pecannoten (grof gesneden)
100 gram bloedsuiker
1 eetlepel citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom de bloem met de bruine suiker en het bakpoeder.
- 2.** Meng in een andere kom de eieren met het sinaasappelsap en de arachideolie. Voeg hierbij de droge ingrediënten. Meng kort. Voeg de cranberry's en de pecannoten toe.
- 3.** Zet 12 cupcakevormpjes in een cupcakepan en verdeel hierover het mengsel.
- 4.** Zet 20 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven en laat de muffins volledig afkoelen op een rooster.
- 5.** Meng de bloedsuiker met het citroensap. Voeg eventueel meer toe: het glazuur moet een beetje lopend zijn. Bedruip hiermee de muffins.