



Pompoenmuffins



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

120 gram bloem
1 theelepel bicarbonaat
1 theelepel bakpoeder
60 gram lichtbruine suiker
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel nootmuskaat
1 snuifje zout
170 gram pompoenen (gekookt en gepureerd)
70 ml volle melk
1 ei
35 ml arachideolie
1 theelepel vanille-extract
1 handvol zonnebloempitten

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom de bloem met het bicarbonaat, het bakpoeder, de suiker, het kaneelpoeder, de nootmuskaat en het zout.
- 2.** Voeg de pompoen, de melk, het ei, de olie en het vanille-extract toe. Meng tot een homogeen beslag.
- 3.** Zet 8 cupcakevormpjes in een metalen vorm en verdeel hierover het beslag.
- 4.** Bestrooi met de zonnebloempitten. Zet 18 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen in de vorm.