



Blueberry muffins

🕒 15 + 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇨🇦🇺🇸 75 g blauwe bessen
- 🇨🇦🇺🇸 300 g bloem
- 🇨🇦🇺🇸 1 tl bakpoeder
- 🇨🇦🇺🇸 150 g basterdsuiker
- 🇨🇦🇺🇸 120 g zachte boter
- 🇨🇦🇺🇸 250 ml melk
- 🇨🇦🇺🇸 2 eieren

MATERIAAL: muffinvorm, bakpapier of papieren muffincups

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200 graden.
2. Meng de bloem met de suiker en bakpoeder.
3. Zorg dat de boter zacht is en voeg deze dan toe aan de droge ingrediënten, samen met de melk en de eieren.
4. Meng alles rustig door elkaar.
5. Voeg als laatst de blauwe bessen toe en meng nog één keer rustig door elkaar.
6. Verdeel je beslag over 6 ingevette muffinvormpjes.
7. Doe de muffins gedurende ongeveer 20-25 minuten in de oven.
8. Ze zijn gaar als een satéprikker er droog uitkomt.
9. Laat ze rustig afkoelen op een rooster.



Bron: lekkerensimpel.com