

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.**