



Pompoenmuffins



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

220 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 1/2 theelepels kaneelpoeder
1 1/2 theelepels nootmuskaat
1/4 theelepel gemberpoeder
1/2 theelepel zout
120 ml arachideolie
100 gram suiker
100 gram bruine suiker
340 gram pompoenen (gekookt en gepureerd)
2 eieren
60 ml melk
bloemsuiker

Bereidingswijze

- 1.** Meng in een grote kom de bloem met het bakpoeder, het kaneelpoeder, de nootmuskaat, het gemberpoeder en het zout.
- 2.** Meng in een andere kom de arachideolie met de suiker, de bruine suiker, de pompoenpuree, de eieren en de melk.
- 3.** Voeg de natte ingrediënten bij de droge ingrediënten. Meng voorzichtig.
- 4.** Plaats 12 donkere, papieren muffinvormpjes in een metalen muffinvorm. Verdeel het beslag hierover.
- 5.** Zet 5 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Verlaag de temperatuur van de oven naar 180 °C en laat nog 17 minuten verder bakken.
- 6.** Laat de muffins volledig afkoelen in de vorm.



7. Werk af met bloedsuiker en halloweenversiering naar keuze.