

MINI BACON-KAAS MUFFINS

INGREDIËNTEN

- 1 ei
- 100 ml zonnebloemolie
- 250 ml volle melk
- 250 gram bloem
- 2 tl bakpoeder
- snuf zout
- peper naar smaak
- 100 gram baconreepjes
- 70 gram geraspte kaas
- extra kaas voor decoratie
-

BENODIGDHEDEN

2 mengkommen
snijplank
mes
garde
2 lepels
rasp
mini muffinvormpjes
bakkwast

BEREIDING

Het is het makkelijkst om twee kommen te nemen. In de ene kom doe je het ei, zonnebloemolie en melk. In de andere kom voeg je de bloem, bakpoeder, zout en peper samen. Roer de inhoud van de kommen afzonderlijk door elkaar en voeg ze dan samen. Met een spatel meng je het vlot tot een beslag. Hier mogen best nog wat klontjes in zitten.

Voeg dan de baconreepjes (deze hoeft je niet eerst te bakken) en geraspte kaas toe en spatel dit door het beslag. Vet je muffinvorm in en bestuif hem eventueel met bloem, vul dan de vormpjes met het beslag. Strooi als laatst nog wat extra geraspte kaas over de muffins.

Bak de mini muffins in 12-15 minuten op 200 graden gaar en goudbruin

Bewaar de muffins in een trommel tot je ze nodig hebt, je kunt ze eventueel nog even opwarmen in de oven als je ze warm wilt serveren (5 minuten op 200 graden).

