

Hartige muffins recept

 ± 0.5 uur

 12 personen



Heb jij wel zin om te bakken, maar even niet in al die zoetheid? Dan is dit recept voor hartige muffins echt iets voor jou! Deze hartige muffins kun je als lekker tussendoortje eten, maar ze smaken ook perfect tijdens de lunch of het diner. En het uiteraard kun je met de vulling lekker variëren. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze hartige muffins kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 260 gram patentbloem;
- 1 theelepel zout;
- 1 theelepel bakpoeder;
- 80 milliliter zonnebloemolie;
- Cupcake bakvorm;
- Muffin vormpjes;
- Eventueel: ijslepel.

Overige benodigheden:

- 1 theelepel Italiaanse kruiden;
- 100 gram geraspte kaas;
- 150 gram tonijn in olie (uitgelekt);
- 1 theelepel droge basilicum;
- 1 ei (maat L);
- 280 milliliter volle melk;





écht alles om te bakken





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Wilton Cupcake Bakvorm voor 12 cupcakes (Art.nr.: 03-3118)
- 1 × Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 × Cupcake Cups HoM Wit 50x33mm. 50st. (Art.nr.: CAI00169K)
- 1 × BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

