



Hartvormige chocolademuffins

Voor 8 éénpersoons cakejes

Bereidingstijd: ca. 20 minuten, exclusief 10-15 minuten baktijd

Ingrediënten

25 g zachte boter

extra boter voor invetten vorm

2 Chocoladerepen Puur* à 100 g

100 g bruine basterdsuiker

3 grote eieren

25 g amandelmeel (of bloem)

mespunt zout

8 Amazonenoten in pure chocolade*

Bereiding

Gebruik voor dit recept een bakblik met hartjesvormen. Verwarm de oven voor op 200 °C en vet de muffinvorm in met een beetje boter. Smelt de chocolade au bain-marie (in een metalen kom die je boven een pan met kokend water hangt). Roer regelmatig tot de chocoladestukjes zijn gesmolten. Klop in een andere schaal 25 g boter met de basterdsuiker om en voeg één voor één de eieren toe. Meng de gesmolten chocolade erdoor en daarna het amandelmeel en een mespunt zout. Verdeel het beslag over de hartjesvormpjes en druk in elk hartje een amazonenoot. Bak de cakejes in 10-15 minuten gaar. Serveer de muffins wanneer ze nog lekker warm zijn.

Ingrediënten gemarkeerd met een * zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product