

BLAUWBESSENMAFFINS.



Ingrediënten (voor 20 stuks):

- 5 rijpe bananen
- 150 g ruwe rietsuiker
- 500 g zelfrijzende bloem
- 125 g verse blauwe bessen

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 180 °C.
- Pel de bananen en snij ze in groffe stukken.
- Voeg hierbij de rietsuiker en de bloem.
- Mix het geheel met een staafmixer tot een glad mengsel.
- Verdeel het beslag over 20 muffinvormpjes en werk af met blauwe bessen.
- Zet de muffins 20 minuten in de oven tot ze goudbruin gebakken zijn.
- Haal ze uit de vormpjes en laat afkoelen.