

Pure chocolade muffins met blauwe bessen

Door Yvonne van Houtum

Goed voor 12-14 muffins

Ingrediënten

- 100 gram pure chocolade
- 250 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 125 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 250 ml slagroom
- 3 eieren
- 30 gram cacaopoeder
- 125 gram blauwe bessen
- Snufje zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven op 180 graden. Mix in een kom de bloem met de suiker, vanillesuiker, bakpoeder en een flinke snuf zout. Zeef de cacaopoeder erbij en meng door elkaar.
2. Klopt de slagroom los met de eieren, giet bij het mengsel en meng goed door. Hak de chocolade in grove stukken en voeg samen met de blauwe bessen toe aan het beslag.
3. Verdeel het beslag over de muffinvormpjes en bak de pure chocolade muffins in 30 minuten gaar in de oven.
4. De intense pure chocolade muffins hebben een goede choco-bitter en zijn daarnaast fruitigzuur door de bessen. Een geweldig lekkere combinatie met bieren met een geroosterd karakter en tonen van koffie en chocolade, zoals **Põhjala Must Kuld 7,8%** of **Magic Rock Common Grounds 5,4%**.



Magic Rock Common Grounds

Porter | 5,4%

Põhjala Must Kuld

Porter | 7,8%

Verder nodig: bakvorm en muffinvormpjes