



Chocolademuffin met framboos (6 stuks)

Pure chocolade	100 gram
Boter	100 gram
Eieren	4
Zelfrijzend bakmeel	150 gram
Poedersuiker	150 gram
Cacaopoeder	60 gram
Frambozen	12
Spaanse peper	0.5

Bereiding:

Chocolade au bain Marie smelten en de boter in steelpannetje smelten.

In de muffinplaat papieren cakevormpjes plaatsen.

Eieren, bakmeel ,poedersuiker, fijngehakte spaanse peper en cacaopoeder tot een egaal beslag roeren, iets afgekoelde gesmolten boter en de gesmolten chocolade erdoor scheppen. Vormen vullen en ongeveer 15 minuten op 175°C afbakken.

Garneren met framboos en poedersuiker

Smakelijk Eten.