

PEREN-CHOCOLADEMUFFINS



Vorbereiding : 10 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 20-25 min - **Materiaal :** muffinvormpjes

Ingrediënten : 10 personen

- 100 g stukjes chocolade - 125 ml yoghurt - 3 eieren - 1 zakje bakpoeder - 4 halve peren op siroop - 125 ml olie - 200 g meel - 300 g kristalsuiker

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Doe de eieren, de yoghurt, de olie en de suiker in de grote kom met het metalen mes. Mix 20 seconden.
3. Voeg de bloem en het bakpoeder toe en mix nogmaals 20 seconden. Schraap het mengsel zo nodig met de spatel van de komwand naar beneden.
4. Voeg de halve peren toe en de stukjes chocolade. Druk 2 keer op PULSE.
5. Vet de muffinvormpjes in met boter en bestuif ze met bloem.
6. Vul de vormpjes voor ca. $\frac{3}{4}$ met het mengsel.
7. Bak de muffins in 20 à 25 minuten in het midden van de oven gaar.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

