



BANANENMUFFINS MET HAZELNOOTPASTA

INGREDIËNTEN

VOOR CA. 9 STUKS

- 1 banaan
- 1 ei (M)
- 1 el ahornsiroop
- 100 g bloem
- 40 g amandelmeel
- ½ tl bakpoeder
- Snufje zout
- 2 volle el hazelnootpasta
- 1 volle el hazelnoten (grof gehakt)

Voor de garnering

- 1 tl hazelnootpasta
- 1 el poedersuiker
- een handje hazelnoten (grof gehakt)

En verder

- Muffinpan
- Papieren cakevormpjes
- Klein handje rijst
- Een ijslepel

Bereidingstijd:

Voorbereiden: 15 minuten

Bereiden: 30 minuten

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C (160°C hetelucht).

Rooster de hazelnoten in een droge koekenpan enkele minuten tot ze beginnen te geuren. Laat afkoelen.

Prak de banaan fijn met een vork. Voeg het ei toe en de ahornsiroop en klop schuimig met een garde.

Meng bloem en amandelmeel met bakpoeder en zout. Spatel dit door het beslag.

Schep de hazelnootpasta erop tegelijk met de gehakte hazelnoten. Schep kort om, de pasta hoeft niet helemaal gemengd te worden.

Vet de muffinpan in. Gebruik je liever papieren vormpjes, dat kan natuurlijk ook, strooi dan in elke holte van de muffinpan een beetje rijst. Hiermee blijven de papieren vormpjes droog tijdens het bakken. Schep in elke vorm een lepel beslag (dit gaat makkelijk met een ijsschep). De vorm mag tot ongeveer tweederde gevuld zijn.

Plaats de vorm op een rooster in het midden van de oven en bak de muffins 20-25 minuten tot ze gaar zijn. Een prikker die je er in steekt moet er schoon uit komen.

Laat afkoelen op een rooster.