



Muffin met advocaat

20 stuks
25 minuten

Ingrediënten

300 gram tarwebloem
3,5 theel. bakpoeder
100 gram witte basterdsuiker
2 eieren
200 milliliter karnemelk
1 citroen
1 dl neutrale olie (zonnebloemolie)
snufje zout

Voor de boter crème:
150 gram zachte roomboter
1 eetl. poedersuiker
100 milliliter advocaat

- * Verwarm de oven voor op 190 °C.
- * Meng de tarwebloem met het bakpoeder, een snufje zout en de basterdsuiker.
- * Klop in een aparte kom de eieren los en voeg er de karnemelk, de citroenrasp en de olie aan toe.
- * Meng voorzichtig met de droge ingrediënten.
- * Schep in een spuitzak en spuit kleine muffincups voor 2/3 vol met de massa.
- * Plaats in de voorverwarmde oven en bak in ongeveer 15-20 minuten mooi goudbruin en gaar. Neem uit de oven en laat afkoelen.
- * Bereid, terwijl de muffins bakken, de boter crème.
- * Klop hiervoor de boter met de poedersuiker in de keukenmixer volledig wit en luchtig.
- * Voeg beetje bij beetje de advocaat toe en laat nog even doorkloppen.
- * Schep in een spuitzak met een kartelmondje en spuit mooie rozetten op de afgekoelde muffins.
- * Serveer met de diplomatenkoffie.

Smakelijk!