

Woezel & Pip



Chocolade cupcake

Doe bij je kindje het schortje om en de koksmuts op!

1. Vraag een groot mens om hulp om de oven voor te verwarmen op 200 graden.
2. Vet een muffin bakvorm in met wat olijfolie of boter.
3. Doe alle ingrediënten, behalve de courgette en chocolade in een kom en mix het tot een glad beslag.
4. Leg de courgette in een theedoek en knijp zo veel mogelijk vocht uit de courgette. Roer de courgette en de chocolade door het beslag.
5. Verdeel het beslag over 7 á 8 muffinvormpjes. Vul de vormpjes tot net onder de rand.
6. Bak de muffins ongeveer 20 minuten in de oven.
7. De muffins zijn klaar wanneer je er een satéstokje in steekt en deze er weer schoon uitkomt.

Combinatietip:

Lekker met een kopje zwarte thee.

Feestelijketip:

Gebruik deze DIY: fruitprikkers om leuke prikkers te maken voor in de chocolade cupcakes.

Pinterest: Woezel & Pip - knutselen en kleuren.



Dit heb je nodig:

- 100 gr pindakaas
- 1 banaan
- 1 ei
- 2 el honing
- 1 el cacaopoeder
- 1 el gebroken lijnzaad of chiazaad
- 1/2 tl bakpoeder
- 100 gr courgette (geraspt)
- 30 gr pure chocolade 90% cacao
fijngemaakt
- Boter of olijfolie om de muffinvorm in te vetten.

Eet smakelijk!