

Oranje Muffins

60 gram rozijnen
150 gram wortel
100 gram volkorenmeel
150 gram zelfrijzend bakmeel
1 theelepel bakpoeder
nootmuskaat
1 theelepel koekkruiden
100 gram kokosbloesemsiiker
3 eetlepels kokosolie
2 eieren
eventueel een scheut melk

Verwarm de oven voor op 190 graden. En was de rozijnen.

Maak de wortelen schoon en rasp ze fijn.

Meng de meelsoorten met het bakpoeder, wat nootmuskaat, de koekkruiden en de kokosbloesemsiiker in een grote kom.

Roer er de (au bain marie) gesmolten kokosolie door en voeg dan de geraspte wortel en de rozijnen toe.

Meng er een voor een de eieren door. Voeg als het te droog wordt een scheutje melk toe.

Schep het beslag met een lepel in de papieren vormpjes. Zet voor extra stevigheid de vormpjes in een muffinvorm.

Bak de muffins in het midden van de oven en bak ze in ca. 25 minuten gaar en bruin.

Als een satéprikker die je in het midden steekt er droog uitkomt, is de muffin klaar. Laat de muffins afkoelen op een rooster.

