

Appelmuffins

Bestanddele:

2 x 250 ml koekmeel

15 ml bakpoeier

knippie sout

100 ml suiker

5 ml fyn kaneel

2 x 250 ml gerasperde appels

2 eiers

125 ml melk

125 ml canola-olie

5 ml vanilla

Metode:

1. Voorverhit oond tot 180° C en smeer 'n groot, 12-holte muffinpan.
2. Meng die droë bestanddele saam in 'n mengbak.
3. Roer die appel in sodat dit met meel bedek is en amper los van mekaar is.
4. Klits al die 'nat' bestanddele saam.
5. Maak 'n effense holte in die meelmengsel, gooi die nat mengsel daarby en meng tot net gemeng.
6. Verdeel deeg tussen muffinholtes, strooi bietjie kaneelsuiker oor en bak vir +- 20 minute of totdat toetspen skoon uitkom

