

Muffins

Ingrediënten

- 200 gram bloem
- 200 gram bruine basterdsuiker
- 200 gram zachte boter
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 eieren op kamertemperatuur
- een halve theelepel zout

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.
2. Klop de boter, de suiker, de vanillesuiker tot een romige massa. Voeg er telkens een ei aan toe en laat dat geheel opnemen in het beslag.
3. Meng voorzichtig de bloem en het zout door het deeg.
4. Schep het beslag voorzichtig in een ingevette muffinvorm.
5. Zet de vorm 30 tot 40 minuten in de oven.