

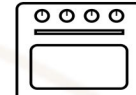
# Bosbessen - kokos muffins



7 muffins



10 minuten bereidingstijd



27 minuten 180°

## Ingrediënten

- 120 gram havermeel
- 40 gram bruine of witte rijstmeel
- 20 gram tapioca zetmeel
- 40 gram kokosrasp
- 1 tl. bakpoeder
- 1/2 tl. bakingsoda
- 80 gram kokosbloemsuiker
- 1/2 tl. vanillepoeder of een tl. vanille extract
- 160 gram blauwe bessen
- 3 el. ongezoete appelmoes of 1 groot ei
- sap van een halve citroen
- 80 gram extra vierge onbewerkte kokosolie
- snufje zout

✓ **Glutenvrij**

✓ **Vegan optie**

✓ **Een lekkere en gezonde(re) traktatie**

## Werkwijze

Verwarm de oven op 180 graden boven en onderwarmte en vet avlast een muffinbakblik in met wat kokosolie.

Meng alle droge ingrediënten, behalve de bakingsoda en de bosbessen, in een een ruime kom. Zorg ervoor dat je dit heel goed mixt.

Smelt daarna de kokosolie in een klein pannetje en voeg dit samen met de appelmoes of het ei, toe aan het droge mengsel. Roer dit goed door elkaar.

Vervolgens meng je de bakingsoda en het citroensap in een klein kommetje. Dit gaat heel erg bruisen, dat is precies de bedoeling, en dit roer je vervolgens door het beslag. Door dit als een van de laatste stappen te doen, zorg je ervoor dat de muffins wat luchtiger worden. Mocht het beslag iets te droog zijn, voeg dan wat water toe. Te nat?; voeg wat havermeel toe.

Roer daarna voorzichtig de bosbessen door het beslag en doe het beslag in de muffinvorm. Plaats in de oven en check na 25 minuten even of ze al klaar zijn. In mijn oven moeten ze er 27 minuten in, maar dit kan wat verschillen per oven.

