

Muffins met amandelen en veenbessen

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

150 gram lichtbruine suiker
1 ei
125 gram boter (gesmolten)
175 ml Griekse yoghurt
1 sinaasappel (geraspte schil)
200 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
100 gram amandelen (gemalen)
100 gram verse veenbessen (of diepgevroren - ontdooi ze in dat geval eerst)
2 eetlepels amandelschilfers

Bereidingswijze

1. **Bekleed een muffinvorm met 10 papieren muffinvormpjes en verwarm de oven voor op 180 °C.**
2. **Klop de suiker met het ei, de boter, de yoghurt en de sinaasappelschil tot een egale massa. Meng in een andere kom de gezeefde bloem met het bakpoeder, de gemalen amandelen en de veenbessen.**
3. **Voeg het yoghurtmengsel toe en meng snel.**
4. **Verdeel over de 10 muffinvormpjes en laat mooi goudbruin bakken in 25 à 30 minuten.**