



# Pompoenmuffins



**Bereidingstijd**

30 min tot 1u



**Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

120 gram bloem  
1 theelepel bicarbonaat  
1 theelepel bakpoeder  
60 gram lichtbruine suiker  
1 theelepel kaneelpoeder  
1 theelepel nootmuskaat  
1 snuifje zout  
170 gram pompoenen (gekookt en gepureerd)  
70 ml volle melk  
1 ei  
35 ml arachideolie  
1 theelepel vanille-extract  
1 handvol zonnebloempitten

## Bereidingswijze

- 1.** Meng in een kom de bloem met het bicarbonaat, het bakpoeder, de suiker, het kaneelpoeder, de nootmuskaat en het zout.
- 2.** Voeg de pompoen, de melk, het ei, de olie en het vanille-extract toe. Meng tot een homogeen beslag.
- 3.** Zet 8 cupcakevormpjes in een metalen vorm en verdeel hierover het beslag.
- 4.** Bestrooi met de zonnebloempitten. Zet 18 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat afkoelen in de vorm.