



Frambozenmuffins uit de airfryer



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

voor 12 muffins

- 6 muffinvormpjes (siliconen)
- 1 ei
- 175 gram fijne suiker
- 250 gram Griekse yoghurt
- 1 vanillestokje
- 280 glazen gezeefde bloem
- 3 theelepels bakpoeder
- 150 gram frambozen (eventueel uit de diepvries)
- 1 theelepel bloedsuiker

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de airfryer voor op 160 °C.
- 2.** Klop het ei luchtig met de suiker, de yoghurt en het merg van het vanillestokje (gebruik eventueel een keukenmachine).
- 3.** Voeg de bloem en het bakpoeder toe en meng kort. Voeg de frambozen voorzichtig toe. Verdeel de helft van het deeg over de 6 muffinvormpjes (vul voor 2/3) en bak ze gedurende 15 minuten. Haal uit de vormpjes en vul de vormpjes met de rest van het deeg. Bak eveneens 15 minuten. Bestrooi de muffins met poedersuiker.