

JAMIE OLIVER'S VIJGEN MUFFINS

INGREDIENTEN

Voor 12 stuks

- 50 g boter, gesmolten en afgekoeld
- 150 ml karnemelk
- 1 ei
- 1 tl vanille-extract
- 220 g zelfrijzend bakmeel
- 1 tl bakpoeder
- 200 g kristalsuiker
- 100 g gedroogde vijgen, gesneden
- 2 el havermout

Verwarm de oven voor op 180 °C. Meng boter, karnemelk, ei en vanille. Mix het meel, bakpoeder en de suiker erdoor. Roer de vijgen erdoor en vul 12 muffinvormpjes. Bestrooi met havermout en bak in 20–25 minuten goudbruin.



Bron: <http://www.jamiemagazine.nl/00/jm/nl/854/artikel/27764/index.html>