









## Muffins van rode biet met frambozen en chocolade

**Recept voor 4 à 6 personen**

**Vorbereiding** Ca. 10 minuten  
**Bereiding:** ca. 25 minuten



### Ingrediënten:

-  1 pot van ca. 200 gram rode biet (= uitlekgewicht 130 gram)
-  150 gram bloem (tarwe/spelt)
-  3 eieren
-  100 gram poedersuiker (fijngemalen rietsuiker)
-  100 gram zachte (reform)margarine/(biologische) grasroomboter
-  50 gram frambozen (uit de diepvries)
-  50 gram witte chocolade\* of pure chocolade (min. 70 % cacao)
-  1 theelepel bakpoeder

### Bereiding:

Laat de rode biet uitlekken. Breek de chocolade in stukjes.

Verwarm de oven voor op 180<sup>0</sup> C.


Klop de (reform)margarine en/of //(biologische) grasroomboter en de poedersuiker schuimig in een kom. Voeg al kloppende de eieren één voor één toe.

Zeef de bloem en bakpoeder en doe dit bij dit eiermengsel en meng dit tot een glad deeg.

Meng er voorzichtig de rode biet en de chocoladestukjes onder met behulp van een houten lepel of spatel.

Verdeel het deeg over papieren vormpjes of muffinvormpjes. Duw de (diepbevoren) frambozen in het deeg en bak ongeveer 25 minuten in de oven.

Bestrooi met poedersuiker.

-  *Witte chocolade voor de zoetekauwen en pure chocolade voor degenen die minder zoet wensen en meer van puur houden.*

*Bron receptbasis: Vers verwerkte groenten*