



## Glutenvrij hoort erbij!

### Advocaatmuffins (12 stuks)

#### Ingrediënten

50 g (room)boter  
300 g No Risk, Twello's wit, Parijse witte bakmix, Glutafin witte bakmix, Valpi, of rijstemeel/ketanmeel  
100 g witte basterdsuiker  
mespunt zout  
2 tl bakpoeder  
2 eieren  
100 ml halfvolle melk  
200 ml advocaat

Oventemperatuur: 200 graden Celsius  
(heteluchtoven 175°C) voorverwarmen!

#### Bereiding

- Boter zachtjes laten smelten (evt. in magnetron)
- In schaal bakmeel mengen met bakpoeder, suiker en mespuntje zout
- In andere kom eieren loskloppen met de melk
- Gesmolten boter en 150 ml advocaat luchtig erdoor kloppen. Eiermengsel met vork of spatel snel door het bakmeel roeren (paar klontjes is niet erg).
- Beslag in holtes van muffinvorm scheppen. Rest van advocaat op het beslag in de holtes scheppen.
- Vorm op rooster in het midden van de oven schuiven en muffins en 25 - 30 minuten goudbruin en gaar bakken. In de vorm 5 minuten laten afkoelen.
- Muffins uit vorm nemen en op taartrooster verder laten afkoelen.

