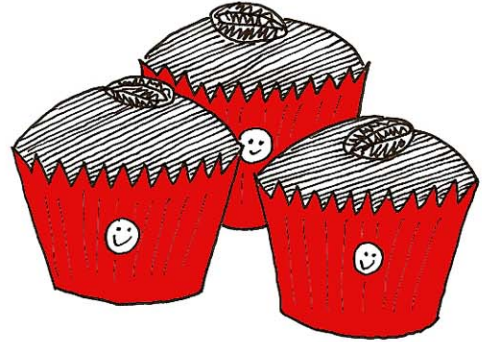


Chocoladecakejes met appel & pecannoten (12 stuks)

Bereiden: 15 minuten
In de oven: 12 minuten

Nodig:

100 g zelfrijzend bakmeel
100 g boter
100 g suiker
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
30 g cacao poeder
1 friszure appel (bijv. Elstar)
50 g pecannoten
S nuffje zout



Doen:

Oven voorverwarmen op 200 °C
Smelt de boter in de magnetron of in een steelpan (zonder bruin te laten worden).
Mix de gesmolten boter met de suiker en de vanillesuiker in een kom. Voeg de eieren toe en klop op nieuw even met de mixer tot het een geheel is.

Voeg dan door een zeef meel, cacao poeder en zout toe.
Niet meer mixen, maar met een grote lepel even omscheppen.

Breek de pecannoten in stukjes.

Schil de appel, snij in kleine stukjes en schep ze samen met de nootjes door het deeg.

Vul 12 papieren cakevormpjes met het deeg.

Laat in de oven in ± 12 minuten rijzen en gaar worden.

Zet de papieren cakevormpjes in een metalen muffinvorm



TIP!

... dan blijven de cakejes mooi rond

Een extra nootje erop is ook leuk

TIP!



Maar pas wel op dat ze niet verbranden