

— MORE PLEASURE. LESS GUILT. —  
**ZUSTO**<sup>®</sup>  
— made in Belgium —

# CHOCO-KOKOS MUFFINS

MET VANILLE-ESSENCE



 BEREIDING: 10 MIN  
KLAAR IN: 55 - 60 MIN

 12 PERSONEN

 GEMAKKELIJK

DEZE CHOCO-KOKOS MUFFINS ZIJN LEKKER FRIS DOOR DE KARNEMELK EN KOKOS. DE MUFFINS ZIJN VOLLEDIG SUIKERVRIJ DANKZIJ SUIKERVERVANGER ZUSTO, DUS GENIET ZONDER ZORGEN!

# BEREIDING

## VOOR DE CHOCO-KOKOS MUFFINS

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
2. Vet een muffinblik in of zet er papieren cakevormpjes in.
3. Meng de Zusto en het bakpoeder in een kom.
4. Klop in een andere grote kom de boter fijn met een mixer.
5. Klop er daarna een voor een de eieren door en doe de vanille-essence erbij.
6. Voeg het bloem/Zusto mengsel om en om met de karnemelk door het boter-eimengsel.
7. Schep er de kokos en cacaopoeder door.
8. Vul elk muffinvormpje voor driekwart.
9. Bak 25 tot 30 minuten in de oven.
10. Laat 15 min. in het blik afkoelen en zet ze dan op een rooster. Laat ze daar volledig afkoelen.

## INGREDIËNTEN

- 185 gr boter, op kamertemperatuur
- 180 gr Zusto
- 2 eieren
- 235 gr bloem
- 2 tl bakpoeder
- 1 tl vanille-essence
- 1,25 dl karnemelk
- 185 g gedroogde kokos
- 2 el cacao poeder

## DEEL JE CREATIES MET ONS!

#ZUSTO



We horen graag wat jij van Zusto vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op met een van onze social media kanalen.



ZUSTO© IS EEN REVOLUTIONAIRE 1 OP 1 SUIKERVERVANGER DIE ENKEL VOORDELEN BIJDT:  
HET IS VEELZIJDIG, BEVAT VIERMAAL MINDER CALORIEËN DAN SUIKER EN IS MAKKELIJK TE VERWERKEN.