



Mentos Choco & Caramel Muffins

Deze Mentos Choco & Caramel muffins moet je echt een keer maken. In dit recept leggen we je precies uit hoe jij dit stukje geluk in een baking cup maakt!

Boodschappenlijstje



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
8,92 €



House of Marie Caissettes à Muffin
Tulipe Artisanale pcs/36

HM5652
4,75 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre 1
kg

F10560
6,37 €



FunCakes Chocolate Melts Dark 350 g

F30105
13,13 €

Overige benodigdheden:

- 5 rollen Mentos Choco & Caramel (melk of wit)
- 220 ml plantaardige olie
- 200 ml + 125 ml water
- 150 gram zachte ongezoeten roomboter

Maak de 125 gram botercrème mix aan met 125 ml water en zet een uurtje weg. Verwarm de oven voor op 180°C (heteluchtoven 160°C) en doe de baking cups in de muffin pan. Hak alle Mentos Choco & Caramel fijn met een scherp mes. Maak de 500 gram muffinmix aan met 220 ml olie en 200 ml water en meng dit op lage stand tot een glad beslag. Houdt $\frac{1}{4}$ van de gehakte Mentos Choco & Caramel apart voor decoratie en spatel de rest door het beslag. Verdeel de mix over de baking cups en bak ze in ongeveer 25 minuten gaar. Laat ze vervolgens helemaal afkoelen.

Klop 150g ongezoeten (room)boter in ca. 5 minuten zalvig. Voeg het mengsel in gedeeltes toe aan de boter, mix steeds volledig door voordat het volgende deel wordt toegevoegd. Mix het geheel door tot een gladde crème (ca. 8 minuten). Smelt de pure choco melts in de magnetron en laat het iets afkoelen. Klop dit op hoge snelheid door de botercrème en zet hierna de crème een half uurtje in de koelkast zodat het iets kan opstijven.

Doe spuitmond 1M in een spuitzak, vul deze met choco botercrème en spuit mooie rozetten op de muffins. Smelt de witte choco melts in de magnetron, doe dit in een spuitzak, knip er een klein puntje af en maak een zigzag beweging over de chocolade rozetten. Garneer verder met wat stukjes fijngehakte Mentos Choco & Caramel. Zet tot gebruik in de koelkast.