

# Wentelteefjesmuffins met gesmolten chocolade

PS  
PowerSlim



BEREIDINGSTIJD: 30 MINUTEN



1 PERSOON



BEREIDINGSWIJZE:

Verwarm de oven voor op 200 °C. Klop het ei los in een diep schaaltje en meng met de kaneel. Snijd de sneetjes brood allebei één keer doormidden. Haal de repen brood door het ei, zodat deze helemaal bedekt zijn met het eimengsel. Buig de repen brood en zet ze om en om tegen de zijkant van de muffinvorm zodat ze als het ware in elkaar vallen. Gebruik twee reepjes brood per muffinvorm. Leg het halve stukje paashaas in het midden van de muffins en schuif de muffinvorm in de voorverwarmde oven. Bak de muffins in circa 10-12 minuten goudbruin. Garneer met het takje munt.

*Tip  
vanaf fase 2:  
serveer met 100 g  
vers fruit zoals  
frambozen, aardbeien  
of blauwe bessen.*

## Ingrediënten:

- 1 zakje PowerSlim witbrood
- 1 PowerSlim melkchocolade paashaasje, doormidden gesneden
- 1 ei
- ½ tl kaneel
- Takje verse munt



## Extra

- Muffinvorm(pjes)

KCAL

336

EIWITTEN

22,4 g

KOOL-  
HYDRATEN

9,8 g

VETTEN

17,5 g

FASE 1A + 1B