Recept mol cake

* Bloem: $7,9⋅10^{-4}$ mol (C1212H2224O606)⇒ $\left(1212⋅12,0\frac{g}{mol}+2224⋅1,0\frac{g}{mol}+606⋅16,0\frac{g}{mol}\right)⋅7,9⋅10^{-4}mol=21 g$
* NaHCO3 of natriumwaterstofcarbonaat: $0,0095 $mol ⇒ $\left(1 ⋅23,0\frac{g}{mol}+1⋅1,0\frac{g}{mol}+1⋅12,0\frac{g}{mol}+3⋅16,0\frac{g}{mol}\right)⋅0,0095 mol=0,80 g$
* C12H22O11 (suiker): 0,048 mol ⇒ $\left(12⋅12,0\frac{g}{mol}+22⋅1,0\frac{g}{mol}+11⋅16,0\frac{g}{mol}\right)⋅0,048 mol=9,5 g$
* Eieren: $4,2⋅10^{-25} mol$ ⇒ $4,2⋅10^{-25}⋅6,022⋅10^{23}=0,25$ eieren
* Zonnebloemolie: 0,014 mol (C54H98O6) ⇒ $\left(54⋅12\frac{g}{mol}+98⋅1,0\frac{g}{mol}+6⋅16,0\frac{g}{mol}\right)⋅0,014 mol=12 g$
* NaCl (keukenzout) $1,7⋅10^{-3} mol$ ⇒ $\left(1⋅23,0\frac{g}{mol}+1⋅ 35,5\frac{g}{mol}\right)⋅1,7⋅10^{-3}mol=0,10 g$
* H2O (water) 0,56 mol ⇒ $\left(2⋅1,0\frac{g}{mol}+1⋅16,0\frac{g}{mol}\right)⋅0,56 mol=10 g$
* Tijd: $7⋅10^{2}s$ =1$⋅10$ minuten
* Temperatuur: 473 K= 200°C
1. Meng alle ingrediënten goed zodat er geen klonters meer in zitten.
2. Bak de muffins 10 minuten op 200°C
3. De muffins zijn klaar!