

Pidulikud Nutella[®] muffinid

Lihtne

30 minutit



KOOSTISOSAD

6 INIMESELE

1 klaas tavalist naturaalseid jogurtit

70 g suhkrut

125 g nisujahu

1 muna

2 tl pärm

50 g õli

1 vaniljekaun

Nutella[®]

TARVIKUD

ahi

segamisnõu

vispel

muffinipann

ETTEVALMISTUS



1

Pirmiausia įjunkite orkaitę ir nustatykite 180 °C temperatūrą be ventiliatoriaus.

Kol orkaitė įkais, dubenyje išplakite kiaušinį (atskirai plakti nereikia), cukrų ir vanilės ankštis turinį.

Supilkite aliejų. Tam, kad masė būtų vientisa, aliejų pilkite po truputį, maišydami ingredientus.

**2**

Supilkite jogurtą ir toliau maišykite.

Dabar galima suberti miltus ir mieles. Miltai nesusoks į gumulėlius, jei juos bersite po truputį, maišydami plaktuvu.

Tešla paruošta! Supilkite tešlą į keksiukų kepimo skardą. Palikite 1 cm iki kraštų – kepami keksiukai pakils ir susiformuos gražus, apvalus viršus.



3

Kepkite maždaug 20 minučių.

Palaukite, kol keksiukai truputį atvės. Tada ant jų užtepkite kremo „Nutella®“ (15 g vienam keksiukui) ir keksiukus papuoškite.

Skanaus!

Kas olete oma küpsetamisioskuse üle uhke? Meie oleme küll!

Jaga pilti (ja retsepti). sotsiaalmeedias hashtagiga **#nutellaretsept**. Meile meeldib näha, kuidas ülemaailmne veeb muutub veidike magusamaks <3