

## Trio de mini-muffins au NUTELLA®



**Ingrédients pour env. 4 portions (12 mini-muffins). 3 mini-muffins par portion.**



### Pour la pâte

- ✔ 220 g de sucre
- ✔ 4 œufs
- ✔ 264 g de farine
- ✔ 60 g de beurre
- ✔ 60 ml d'huile de tournesol
- ✔ 180 g de Maïzena (féculé de maïs)
- ✔ 1 sachet de levure chimique
- ✔ 4 g de sel

### Ingrédients supplémentaires

- ✔ 80 g de purée de carottes
- ✔ 80 g de purée de pommes de terre
- ✔ 70 g de noisettes concassées
- ✔ 60 g Nutella®



## ÉTAPE 1

Mélangez les œufs et le sucre dans un mixeur, ajoutez les ingrédients secs, puis pour finir, l'huile et le beurre.



## ÉTAPE 2

Séparez la préparation obtenue en trois parts égales. Incorporez la purée de pommes de terre à un tiers de pâte. Dans une autre terrine, incorporez la purée de carottes à un autre tiers de pâte. Dans une troisième terrine, incorporez 60 g de noisettes concassées au dernier tiers de pâte.



## ÉTAPE 3

Garnissez des moules à mini-muffins avec les trois préparations (20-25 grammes de pâte par moule) et laissez cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes. Avant de servir, décorez chaque muffin de 5 g de Nutella® et de quelques noisettes concassées.