

Muffins de São Valentim com NUTELLA® e nozes



INGREDIENTES para 12 muffins/6 pessoas



- ✔ 70 g de miolo de noz
- ✔ 150 g de farinha Flor
- ✔ 150 g de farinha integral
- ✔ 60 g de açúcar de cana
- ✔ 50 g de manteiga
- ✔ 1 ovo
- ✔ 200 ml de leite
- ✔ 1 pacote de fermento em pó
- ✔ 90 g de Nutella® (15 g/pessoa)
- ✔ Sal



PASSO 1

Aqueça o forno a 180 °C. Unte e enfarinhe uma forma para muffins com 2 cm x 6,5 cm de diâmetro. Retire a pele do miolo das nozes e parta as nozes em pedacinhos. Derreta a manteiga e deixe-a arrefecer. Numa tigela, misture os ingredientes secos: a mistura de farinhas, o açúcar, as nozes, o fermento em pó, a pitada de sal. Bata o ovo com um batedor, adicione o leite e a manteiga derretida arrefecida. Combine a mistura líquida com a mistura seca. Misture cuidadosamente, mas não durante muito tempo, até a farinha estar totalmente humedecida: a massa tem de ficar granulosa.



PASSO 2

Com uma colher de sopa, encha as formas com a massa até três quartos da sua capacidade. Depois, leve ao forno durante aproximadamente 20-25 minutos ou até os muffins terem crescido bem e apresentarem uma cor dourada à superfície.



PASSO 3

Abra o forno. Deixe repousar os muffins na forma durante 5 minutos. Depois, retire-os e coloque-os numa grelha para arrefecerem. Adicione uma gota de Nutella® para fixar as decorações de açúcar, e apresente os muffins com desenhos de borboletas, corações ou flores.