

RECETAS

# Muffins con Nutella® y arándanos

Medio

4 Porciones

45 Minutos



## INGREDIENTES

### PARA 4 PORCIONES

1 huevo  
100g de azúcar  
125ml de leche  
200g de harina  
8g de polvo para hornear  
80g de arándanos  
100ml de aceite de oliva  
Manteca  
60g de Nutella® (15g/porción)



**Para preparar esta deliciosa receta, ¡20g de Nutella® por persona es suficiente!**

## PROCEDIMIENTO



- 1 | Batir el huevo con el azúcar, luego añade la leche a la mezcla. Incorporar la harina y la levadura tamizadas, y mezclar junto con el aceite de oliva. Añadir los arándanos con cuidado.



- 2 | Dividir la mezcla en moldes individuales de aluminio o papel previamente engrasados y enharinados. Hornear a 180°C (356°F) durante 30 minutos aproximadamente con el horno previamente caliente.

**3**

Retirar los muffins del horno y deja que se enfríen. A continuación, inyectar Nutella® en el centro de cada muffin con ayuda de una manga pastelera.

## Un muffin que nunca olvidarás. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

Los muffins se inventaron en el s. XVIII en el Reino Unido, donde originalmente se conocían como "moofins". Desde entonces se han hecho famosos en Estados Unidos y en todo el mundo. Proba nuestra receta para muffins con Nutella® y arándanos, hoy!