

RECETAS

Muffins de tres sabores con Nutella®

Medio

4 Porciones

45 Minutos



INGREDIENTES

PARA 12 MINI-MUFFINS

PARA 4 PORCIONES

Para la masa

220g de azúcar

4 huevos

260g de harina

60g de manteca

60ml de aceite de girasol

18g de maicena

1 sobre de levadura en polvo

4g de sal

80g de puré de papa

80g de puré de zanahoria

Para decorar

70g de avellanas picadas 60g de Nutella[®] (15g/porción)





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



PROCEDIMIENTO



Para la masa: batir los huevos con el azúcar, agregar la harina, la maicena, la levadura y la sal y, por último, el aceite y la manteca.



Dividir la masa en tres partes iguales: agregar el puré de papa a la primera, el puré de zanahoria a la segunda y las avellanas a la última.





3

Dividir los tres montones de masa en moldes para mini muffins (20-25g) y hornear a 180°C (356°F) durante 15 minutos con el horno previamente caliente. Servir los 3 muffins decorados con unos 5g de Nutella[®] cada uno y avellanas en trozos.

El trío magnífico. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

Tras los muffins se esconde un origen muy humilde. En la época victoriana, concretamente en Inglaterra, era el personal doméstico quien elaboraba y comía muffins. Ahora podemos disfrutar de estas mini muffins de tres sabores con Nutella[®] en muchos otros países.