

RECETAS

# Muffins de San Valentín con Nutella® y nueces

Medio

6 Porciones

1 h 0 Minutos



## INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

## PARA 12 MUFFINS

70 g de nueces sin cáscara

150 g de harina

150 g de harina integral

60 g de azúcar de caña

50 g de manteca

1 huevo

200 ml de leche

1 sobre de polvo para hornear

90 g de Nutella® (15 g/porción)

Sal



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

## PROCEDIMIENTO



**1** | Precalentar el horno a 180°C (350°F). Engrasar y enharinar una bandeja para magdalenas de 2 x 6,5 cm de diámetro. Pelar las nueces y tritarlas. Derretir la manteca y dejar que se enfríe. En un bowl, mezclar los ingredientes secos: la mezcla de harinas, el azúcar, las nueces, el polvo para hornear y una pizca de sal. Batir los huevos con una batidora, y, a continuación, añadir la leche y la manteca derretida fría. Combinar la mezcla líquida con la mezcla seca. Amasar con cuidado, pero no durante mucho tiempo, hasta que la harina esté húmeda: la masa tiene que quedar ligeramente granulosa.



**2** | Llenar los moldes hasta 3/4 partes de su tamaño con cucharadas de masa y hornearlos durante unos 20-25 minutos o hasta que los muffins hayan subido por completo y estén dorados por fuera.



3

Abrir el horno. Dejar que reposen los muffins en los moldes durante 5 minutos. Sacarlos y disponerlos en una rejilla para que terminen de enfriarse. Añadir gotitas de Nutella® para fijar los adornos de azúcar y servir los muffins con diseños de mariposas, corazones o flores.

## El lado romántico del entusiasmo. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

Un toque dulce muy especial para el día de los enamorados: la dulzura de los muffins de San Valentín con Nutella® y nueces. ¡Perfectos para disfrutar en buena compañía!