

RECIPÉ

Muffins au Nutella[®] et aux noix

Moyen

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

**POUR 6 PERSONNES / POUR
12 MUFFINS**

- 70 g de cerneaux de noix
- 150 g de farine de type 00
- 150 g de farine complète
- 60 g de sucre de canne complet
- 50 g de beurre
- 1 œuf
- 200 ml de lait
- 1 sachet de levure chimique
- 90 g de Nutella[®] (15 g/portion)
- Sel



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella[®] par personne
pour se régaler !**

INSTRUCTIONS



1 | Réglez le four à 180 °C. Beurrez et farinez des moules à muffins de 2 x 6,5 cm de diamètre. Ôtez la peau des cerneaux de noix et concassez-les en petits morceaux. Faites fondre le beurre puis laissez-le refroidir. Dans un bol, mélangez les ingrédients secs : le mélange de farines, le sucre, les noix, la levure chimique et une pincée de sel. Battez l'œuf au fouet, puis ajoutez le lait et le beurre fondu et refroidi. Mélangez la préparation liquide avec la préparation sèche. Mélangez délicatement, mais pas trop longtemps, jusqu'à ce que la farine soit bien humide (la pâte doit rester légèrement granuleuse).



2 | Remplissez les moules de pâte aux trois quarts à l'aide d'une cuillère à soupe, puis enfournez-les pendant environ 20-25 minutes ou jusqu'à ce que les muffins aient complètement levé et soient dorés en surface.



3

Ouvrez le four. Laissez les muffins reposer dans les moules pendant 5 minutes, puis retirez-les et placez-les sur une grille pour qu'ils refroidissent. Ajoutez une cuillerée de Nutella® pour fixer les décorations en sucre et présentez les muffins avec des motifs de papillons, de cœurs ou de fleurs.

Bon appétit!
Partagez la recette avec le hashtag
#recettenutella

Goûtez aux saveurs délicates des **muffins au Nutella® et aux noix**. Essayez cette recette !