

RECIPÉ

Les Muffins Nutella[®] festifs

Facile

30 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

245g de yaourt nature

70g de sucre

125g de farine

1 œuf

2 cuillères à café de levure

50g d'huile

1 gousse de vanille

Nutella[®]

ÉQUIPEMENT

four

bol

fouet

moule à muffins



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

INSTRUCTIONS

**1**

Commencez par allumer votre four et réglez-le sur 180°C, statique.

Pendant que vous attendez que le four chauffe, mélangez l'œuf (pas besoin de le fouetter), le sucre et le contenu de la gousse de vanille dans un bol.

Ajoutez l'huile au mélange. Pour une meilleure consistance, essayez de l'ajouter progressivement tout en mixant.

**2**

Ajoutez le yaourt et continuez à mélanger.

Maintenant, vous êtes prêt à ajouter la farine et la levure. Pour éviter la formation de grumeaux, ajoutez-la progressivement en fouettant.

Vous avez presque terminé ! Versez le mélange dans votre moule à muffins.

Arrêtez-vous 1 cm en dessous du bord : les muffins vont se soulever naturellement pendant la cuisson, créant ainsi de jolis sommets arrondis.

**3**

Faites cuire les muffins pendant environ 20 minutes.

Attendez que les muffins refroidissent un peu. Ensuite, déposez une touche de Nutella® (15gr par muffin) sur chaque muffin et décorez librement.

Bon appétit !

Fier de vos progrès en pâtisserie ? Nous aussi !

Partagez une photo (et la recette)
avec le hashtag #nutellarecipe sur les réseaux sociaux.
Nous sommes impatients de voir le World Wide Web devenir un peu plus sucré