

# Muffins au Nutella®

Moyen

30 min



## INGRÉDIENTS

**pour 6 personnes**

- 1 œuf
- 125 g de farine
- 70 g de sucre
- 2 cuillères à café de levure
- 1 gousse de vanille
- 125 ml de lait ou 1 tasse de yaourt nature
- 50 g d'huile
- 15 g de Nutella® par muffin

## MÉTHODE

**1**

Battre l'œuf avec le sucre, la gousse de vanille puis ajouter l'huile et le lait ou le yaourt au mélange.

**2**

Ajoutez la farine tamisée et la levure au mélange et fouettez-les.

**3**

Répartissez le mélange de manière égale dans les moules à muffins. Faites-les cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes.

**4**

Sortez les muffins du four et laissez-les refroidir.

**5**

Décorez les muffins avec du Nutella<sup>®</sup> en utilisant une poche à douille. Servez et appréciez !

**Partager la recette avec le hashtag  
#recettenutella**