RECETTE

Trio de mini-muffins au Nutella®

Moyen | 4 Portions | 45 min

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS / POUR 4 PORTIONS

Pour la pâte:

220 g de sucre

4 œufs

260 g de farine

60 g de beurre

60 ml d'huile de tournesol

180 g de Maïzena (fécule de maïs)

1 sachet de levure chimique

4 g de sel

Ingrédients supplémentaires:

80 g de purée de carottes

80 g de purée de pommes de terre

70 g de noisettes concassées

60 g Nutella® (15g / part)

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

PREPARATION

1 Mélangez les œufs et le sucre dans un mixer, ajoutez les ingrédients secs, puis pour finir, l'huile et le beurre.

2 Séparez la préparation obtenue en trois parts égales. Incorporez la purée de pommes de terre à un tiers de pâte. Dans un autre bol, incorporez la purée de carottes à un autre tiers de pâte. Dans un troisième bol, incorporez 60g de noisettes concassées au dernier tiers de pâte.

3

Garnissez des moules à mini-muffins avec les trois préparations (20-25 grammes de pâte par moule) et laissez cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes. Avant de servir, décorez chaque muffin de 5 g de Nutella® et de quelques noisettes concassées.

Le trio ultime. Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecette

Aujourd'hui, les muffins trônent sur les tables de brunchs les plus trendy, so british. Et pourtant, dans l'angleterre victorienne, ils étaient réservés aux domestiques!