

RECETTE

# Muffins de Saint-Valentin au gianduja et au Nutella®

Difficile

10 Portions

40 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 10 PORTIONS**

- 80 g de chocolat gianduja
- 75 g de beurre
- 40 g de jaunes d'œufs
- 33 g d'amandes en poudre
- 33 g de sucre glace
- 70 g de blanc d'œuf
- 60g de sucre en poudre
- 40 g de farine à gâteau
- 150 g de Nutella® (15 g/portion)



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

## INSTRUCTIONS



1

Faites fondre le chocolat gianduja et le beurre au bain-marie. Laissez refroidir, puis ajoutez les jaunes d'œuf et battez au fouet. Dans un autre récipient, commencez à battre doucement les blancs d'œuf pour les faire mousser, puis continuez à battre en augmentant la vitesse jusqu'à ce qu'ils deviennent bien fermes en ajoutant le sucre en poudre une cuillère à la fois. Mélangez délicatement les deux préparations à l'aide d'une spatule souple, en faisant remonter la préparation vers le haut. Tamisez la farine et intégrez-la à la préparation. Fouettez délicatement les blancs d'œufs pour les faire mousser, puis battez-les en neige ferme en ajoutant le sucre en poudre cuillère par cuillère. Mélangez soigneusement les deux préparations à l'aide d'une spatule souple, en faisant remonter la préparation vers le bas. Tamisez la farine et incorporez-la à la préparation.



2

Beurrez et farinez 10 alvéoles, remplissez-les à moitié de pâte et enfournez-les à 170 °C pendant environ 12 minutes. Ne faites pas trop cuire les muffins car, même s'ils sont mous à la sortie du four, ils deviendront plus compacts en refroidissant. Garnissez chaque portion avec 15 g de Nutella® et saupoudrez de sucre glace.

# Le soleil, la joie, l'amour. Partagez la recette avec le hashtag **#recettenutella**

Les couples ne sont pas les seuls à pouvoir célébrer la fête des amoureux. Le 14 février est une journée que chacun peut passer avec celui ou celle qui met du bonheur dans sa vie. C'est une occasion idéale pour faire ces **muffins de Saint-Valentin au gianduja et au Nutella®**.