

RECEPT

Muffins met Nutella[®] en bosbessen

Gemiddeld

4 Portions

45 min



INGREDIËNTEN

VOOR 4 PORTIES

1 ei
100 g suiker
125 g melk
200 g bloem
8 g bakpoeder
80 g bosbessen
100 ml olijfolie
boter
60 g Nutella[®] (15 g/portie)



**Bij dit heerlijke recept is
15 g Nutella[®] per persoon
genoeg om van de smaak
te genieten!**

BEREIDINGSWIJZE



1

Klop het ei samen met de suiker en voeg daarna de melk toe aan het mengsel. Voeg de gezeefde bloem toe samen met het bakpoeder en meng de olijfolie door het mengsel. Voeg voorzichtig de bosbessen toe.



2

Verdeel het mengsel in afzonderlijke aluminium- of papieren vormpjes die vooraf zijn ingevet en bestrooid met bloem. Bak gedurende 30 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven.

**3**

Haal de muffins uit de oven en laat ze afkoelen. Spuit vervolgens Nutella® in het midden van elke muffin met behulp van een spuitzak.

Een muffin die je nooit zal vergeten. Deel dit recept met de hashtag #nutellarecept

Muffins komen oorspronkelijk uit het Verenigd Koninkrijk in de 18de eeuw, waar ze bekend stonden als "moofins". Daarna zijn ze bekend en geliefd geworden in de Verenigde Staten en in de rest van de wereld.

Probeer vandaag ons recept om bosbessenmuffins met Nutella® te maken!