

RECEPT

# Trio van minimuffins met Nutella®

Gemiddeld

4 Portions

45 min



## INGREDIËNTEN

VOOR 12 MINIMUFFINS / VOOR 4  
PORTIES

220 g suiker

4 eieren

260 g bloem

60 g boter

60 ml zonnebloemolie

180 g Maïzena (maïszetmeel)

1 zakje bakpoeder

4 g zout

### Bijkomende ingrediënten

80 g wortelpuree

80g aardappelpuree

70 g gehakte hazelnoten

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**

Voor het deeg: Meng de eieren en de suiker met de mixer in een mengkom, voeg de droge ingrediënten toe en ten slotte de olie en boter.

**2**

Verdeel deze bereiding in drie gelijke delen. Voeg de aardappelpuree toe aan een derde van het deeg. Voeg in een andere kom de wortelpuree toe aan een derde van het deeg. En voeg ten slotte aan het laatste deel deeg de 60 g gehakte hazelnoten toe.

**3**

Vul vormen voor minimuffins met de drie bereidingen (20-25 gram deeg per vorm) en bak gedurende 15 minuten in een op 180°C voorverwarmde oven. Versier elke muffin met 5 g Nutella® en wat gehakte hazelnoten.

## Het ultieme trio. Deel dit recept met de hashtag #nutellarecept

Muffins hebben een heel bescheiden afkomst. In de Victoriaanse tijd werden ze gebakken en gegeten door het huispersoneel van de Engelse adel. Maar van dit trio van minimuffins met Nutella® kan overal op de wereld genoten worden. Ontdek het recept!