

RECEPT

# Valentijns Gianduja-chocolademuffins met Nutella®

Moeilijk

10 Portions

40 min



## INGREDIËNTEN

VOOR 10 PORTIES

80 g Gianduja-chocolade

75 g boter

40 g eierdooiers

33 g amandelmeel

33 g poedersuiker

70 g eiwit

60 g kristalsuiker

40 g cakemeel

150 g Nutella® (15 g / portie)



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

## BEREIDING

**1**

Smelt de giandujachocolade en de boter au bain-marie. Laat dit afkoelen en voeg daarna de eidooiers toe. Roer dit door elkaar met een garde. Klop het eiwit voorzichtig in een aparte kom tot het mengsel stijf is en voeg steeds een eetlepel kristalsuiker toe. Meng beide mengsels samen met een spatel en werk hierbij van boven naar beneden. Zeef de bloem en voeg dit toe aan het mengsel.

**2**

Vet 10 vormen in en bestuif ze met bloem, vul ze voor de helft met deeg en zet ze ongeveer 12 minuten in de oven op 170 ° C. Laat de muffin niet te gaar worden, want zelfs als hij zacht is als hij uit de oven komt, wordt hij compacter als hij afkoelt. Vul elke portie met 15 g Nutella® en besprenkel met poedersuiker.

# Smakelijk!

## Deel het recept met de hashtag #nutellarecept

Valentijn is niet enkel een dag voor koppels. 14 februari is een dag om door te brengen met iedereen die jouw dagelijks leven speciaal maakt, en dus ook een geweldige gelegenheid om je geliefden te verrassen met deze

**Valentijns Gianduja-chocolademuffins met Nutella®!**