

РЕЦЕПТА

Шоколадови мъфини с Джандуя и Nutella[®] за Св. Валентин

Трудно

10 Порции

40 мин



ПРОДУКТИ

ЗА 10 ПОРЦИИ

- 80 г шоколад Джандуя
- 75 г масло
- 40 г жълтъци
- 33 г бадемово брашно
- 33 г пудра захар
- 70 г белтъци
- 60 г кристална захар
- 40 г брашно за сладкиши
- 150 г Nutella[®] (15 г / порция)



**15 г Nutella[®] на човек са
напълно достатъчни, за
да приготвиш тази
вкусна рецепта и да се
насладиш на вкуса!**

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ



1

Внимателно разбий белтъците на сняг, като добавяш кристалната захар със супена лъжица. Разтопи шоколад Джандуя на водна баня и го остави настрана, докато се охлади. Смеси Джандуята с омекналото масло, нарязано на кубчета в друга купа. Добави бадемовото брашно и накрая жълтъците към купата с маслената смес. Внимателно смеси съдържанието на двете купи с шпатула, като работиш отгоре към дъното. Пресей брашното и го прибави към сместа.



2

Намажи с мазнина и брашно 10 формички, напълни ги наполовина с тесто и ги постави във фурната на 170°C за около 12 минути. Не препичай мъфина, защото дори да е мек, когато излезе от фурната, ще стане по-компактен, когато се охлади. Напълни всеки мъфин с 15 г Nutella® и поръси с пудра захар.

Озаряване, наслада, любов. Сподели тази рецепта с #nutellarecipe

Не е вярно, че денят на влюбените е празник, запазен за споделяне само от двойките. 14-ти февруари е подходящ ден, който да прекараш с всеки специален за теб човек, и чудесен повод да направиш тези шоколадови мъфини с Джандуя и Nutella® за Св. Валентин.