

# Muffins festivos com Nutella®

Fácil

30 min



## INGREDIENTES

### PARA 8 PORÇÕES

1 xícara de iogurte natural

70g de açúcar

125g de farinha de trigo

1 ovo

2 colheres de fermento

50g de óleo

1 fava de baunilha

Nutella®

### EQUIPAMENTO

Forno

Tigela

batedor fue

assadeira de muffin

## PASSO A PASSO

**1**

Comece ligando o forno a 180°C.

Enquanto você espera o forno aquecer, misture o ovo (não precisa bate-lo), açúcar e as sementes de baunilha em uma tigela. Adicione o óleo à mistura.

Para obter a melhor consistência, tente adicioná-lo gradualmente durante a mistura.

**2**

Adicione o iogurte e continue misturando.

Agora você está pronto para adicionar a farinha e o fermento. Para evitar formar bolinhas, adicione-os gradualmente enquanto bate com o fue.

Quase pronto! Despeje a mistura na sua forma de muffin. Pare 1 cm abaixo da borda: os muffins subirão naturalmente durante a cozimento criando tops bonitos e arredondados.

**3**

Asse-os durante 20 minutos.

Espera os muffins esfriarem um pouco. Em seguida, espalhe um toque de Nutella® (15gr por muffin) em cada um e decore livremente.

Aproveite!

**Orgulhoso da sua receita? Nós estamos também!**

"Compartilhe uma foto (e a receita)  
com a hashtag #nutellawithlove nas redes sociais.  
Vamos adorar ver a o mundo ficando um pouco mais doce <3"