

## Muffin com NUTELLA® com três sabores



**INGREDIENTES** Porção para 4  
pessoas (12 mini muffins)



DIF

4



PORÇ

12



INGR

45



MIN

### Para a massa

- ✔ 220 g de açúcar
- ✔ 4 ovos
- ✔ 260 g de farinha
- ✔ 60 g de manteiga
- ✔ 60 ml de óleo de sementes
- ✔ 18 g de amido de milho
- ✔ 1 pacote de fermento em pó
- ✔ 4 g de sal
- ✔ 80 de puré de batata
- ✔ 80 de puré de cenoura

### Para terminar

- ✔ 70 g de avelãs picadas
- ✔ 60 g de Nutella® (15 g/pessoa)





## PASSO 1

Para a massa: bata os ovos com o açúcar, adicione a farinha, o amido, o fermento em pó e o sal. Por último, junte o óleo e a manteiga.



## PASSO 2

Divida a massa obtida em três partes iguais e adicione a cada uma delas o seu ingrediente único: adicione batata à primeira, cenoura à segunda e avelãs na última.



## PASSO 3

Divida a três partes de massa pelas formas de mini muffin (20-25 g) e coloque no forno pré-aquecido a 180 °C durante 15 minutos. Sirva os 3 muffins decorados com 5 g de Nutella® cada um e avelãs em pedacinhos.