

Muffins parfaits à offrir en cadeau avec tartinaute aux noisettes NUTELLA®

Facile

50 min



INGRÉDIENTS

pour 10 portions

- 2 tasses (500 ml) de farine tout usage
- 1 c. à thé (5 ml) de levure chimique
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 2 œufs
- ½ tasse (125 ml) de cassonade, tassée
- ⅓ tasse (80 ml) de yogourt nature
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 3 c. à table (45 ml) d'huile végétale
- 1 tasse (250 ml) de carottes finement râpées
- ½ tasse (125 ml) de pommes pelées finement râpées
- ¼ tasse (60 ml) de canneberges séchées
- ¼ tasse (60 ml) de raisins secs
- ¼ tasse (60 ml) de noix finement hachées
- ¼ tasse (60 ml) de noix de coco sucrée hachée
- 10 c. à table (150 ml) de tartinaute aux noisettes NUTELLA®, 1 c. à table par portion

ÉTAPES



1

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Dans un grand bol, tamiser ou mélanger le sucre, la farine, la cannelle, le bicarbonate de soude et le sel. Dans un autre bol, battre les œufs, la cassonade, le yogourt, la vanille et l'huile jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Incorporer les ingrédients humides aux ingrédients secs et y ajouter les carottes, les pommes, les canneberges, les raisins secs, les noix et la noix de coco. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients secs soient humides et que le tout forme une pâte épaisse.

2

À l'aide d'une cuillère, déposer la pâte dans des pots Masson de 125 ml (4 oz) (retirer le couvercle pour la cuisson). Cuire au four de 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent introduit au centre ressorte propre. Laisser refroidir les muffins dans les pots environ 10 minutes, puis étendre de la tartinaute aux noisettes NUTELLA® et servir avec un verre de lait et des fruits.

Conseil : ces muffins sont parfaits à offrir en cadeau! Attendre simplement que les muffins refroidissent, puis visser les couvercles sur les pots et les décorer avec un ruban. Offrir en cadeau avec un pot de tartinaute aux noisettes NUTELLA®.

Remarque : les muffins peuvent aussi être cuits dans un moule à muffins graissé.

