

RECETTE

# Muffins à la tartinaide aux noisettes Nutella<sup>®</sup> et aux bleuets

Moyen

4 Portions

45 min



## INGRÉDIENTS

**pour 4 portions**

1 œuf  
100 g de sucre  
125 g de lait  
200 g de farine tout usage  
8 g de poudre à pâte  
80 g de bleuets  
100 ml d'huile d'olive  
Beurre  
60 g de Nutella<sup>®</sup> (15 g/portion)



**Pour préparer cette  
délicieuse recette, 15 g de  
Nutella<sup>®</sup> par personne  
suffisent!**

## ÉTAPES

**1**

Battre l'œuf avec le sucre, puis ajouter le lait au mélange. Ajouter la farine tamisée avec la poudre à pâte, puis ajouter l'huile d'olive en mélangeant. Ajouter délicatement les bleuets.

**2**

Répartir la pâte dans des moules à muffins individuels. Faire cuire le tout dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 30 minutes.

**3**

Sortir les muffins du four et les laisser refroidir, puis injecter du Nutella® au centre de chaque muffin à l'aide d'une poche à douille.

## **Un muffin que vous n'oublierez jamais. Partagez la recette avec le mot-clic #recettenutella**

Inventés au 18e siècle au Royaume-Uni, les muffins étaient à l'origine connus sous le nom de « moofins ». Depuis, ils sont également devenus célèbres aux États-Unis et dans le monde entier. Essayez dès aujourd'hui notre recette de muffins au Nutella® et aux bleuets!