

Los Muffins con Nutella[®] para fiestas

Fácil

30 minutos



Ingredientes

para 6 personas

1 taza de yogurt natural

70g azúcar

125g harina común

1 huevo

2 tsp levadura

50g aceite

Esencia de vainilla

Nutella[®]

EQUIPO

Horno

Bowl para mezclar

Batidor

Molde para Muffins

Pasos

**1**

Precalienta el horno a 180°C.

Mientras esperas que el horno se caliente, mezcla el huevo (no es necesario batir), azúcar y la vaina de vainilla en un bowl.

Agrega el aceite a la mezcla. Para mejor consistencia, agregarlo gradualmente mientras se mezcla.

**2**

Agrega el yogurt y sigue mezclando.

Ahora estás listo para agregar la harina y la levadura. Para evitar que se formen grumos, agrega gradualmente mientras bates.

¡Casi listo! Vierte la mezcla en tu molde para muffins. Deja 1cm antes del borde: Los muffins levarán naturalmente durante el horneado.

**3**

Hornea los muffins por alrededor de 20 minutos.

Espera que los muffins se enfríen un poco. Después, coloca un poco de Nutella (25g por muffin) en cada muffin y decora a tu gusto.

Disfruta!

¿Orgulloso de tu creación? ¡Nosotros también!

Comparte una foto (y la receta) con el hashtag #recetanutella en las redes sociales. Nos encantará ver las redes sociales un poco más dulces.