

RECETAS

# Muffins con Nutella® y arándanos

Medio

4 Porciones

45 minutos



## INGREDIENTES

**PARA 4 PORCIONES**

1 huevo  
100g de azúcar  
125ml de leche  
200g de harina  
8g de polvo para hornear  
80g de arándanos  
100ml de aceite de oliva  
Mantequilla  
60g de Nutella® (15g/porción)



**Para preparar esta  
deliciosa receta, ¡15g de  
Nutella® por persona es  
suficiente!**

## PROCEDIMIENTO



- 1 | Bate el huevo con el azúcar, luego añade la leche a la mezcla. Incorpora la harina y la levadura cernidas, y mezcla junto con el aceite de oliva. Añade los arándanos con cuidado.



- 2 | Divide la mezcla en moldes individuales de aluminio o papel previamente engrasados y enharinados. Hornea a 180°C (356°F) durante 30 minutos aproximadamente con el horno previamente caliente.



3

Retira los muffins del horno y deja que se enfríen. A continuación, inyecta Nutella® en el centro de cada muffin con ayuda de una manga pastelera.

## Un muffin que nunca olvidarás. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

Los muffins se inventaron en el s. XVIII en el Reino Unido, donde originalmente se conocían como "moofins". Desde entonces se han hecho famosos en Estados Unidos y en todo el mundo. Prueba nuestra receta para **muffins con Nutella® y arándanos**, hoy!