

RECETAS

Muffins de tres sabores con Nutella®

Medio

4 Porciones

45 minutos



INGREDIENTES

PARA 12 MINI-MUFFINS / PARA 4 PORCIONES

Para la masa

220g de azúcar

4 huevos

260g de harina

60g de mantequilla

60ml de aceite de girasol

18g de maicena

1 sobre de levadura en polvo

4g de sal

80g de puré de papa

80g de puré de zanahoria

Para decorar

70g de avellanas picadas

60g de Nutella® (15g/porción)



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

PROCEDIMIENTO

**1**

Para la masa: bate los huevos con el azúcar, añade la harina, la maicena, la levadura y la sal y, por último, el aceite y la mantequilla.

**2**

Divide la masa en tres partes iguales: añade el puré de patata a la primera, el puré de zanahoria a la segunda y las avellanas a la última.



3

Divide los tres montones de masa en moldes para mini muffins (20-25g) y hornea a 180°C (356°F) durante 15 minutos con el horno previamente caliente. Sirve los 3 muffins decorados con unos 5g de Nutella® cada uno y avellanas en trozos.

El trío magnífico. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

Tras los muffins se esconde un origen muy humilde. En la época victoriana, concretamente en Inglaterra, era el personal doméstico quien elaboraba y comía muffins. Ahora podemos disfrutar de estas **mini muffins de tres sabores con Nutella®** en muchos otros países.