

Mini Muffins de Manzana con Nutella®

Medio

55 minutos



Ingredientes

para 9 porciones

15 g. de Nutella® por cada muffin

1 o 2 manzanas

200 g. de harina

100 g. de azúcar

100 g. de mantequilla

2 huevos

1 sobre de polvo para hornear

1 sobre de vainilla de azúcar

150 ml de leche

Precalienta el horno a 180 °C

Pasos



1

Coloca el azúcar, la vainilla de azúcar y la mantequilla derretida en un tazón grande y mezcla todo junto.

Agrega la harina y el polvo para hornear y continúa mezclando.

Agrega los 2 huevos y la leche, y mezcla nuevamente.



2

Pela las manzanas, córtalas en pedazos pequeños y agrégaselas a los demás ingredientes. Luego revuelve y mezcla todo junto.

Llena los moldes para muffins.

Hornea a 280 °C durante 25 mins.



3

Retira los muffins del molde.

Con un cuchillo corta la parte superior de los muffins y rellena cada uno con una cucharadita (15 g.) de Nutella® por cada muffin utilizando una manga pastelera.



¡Listo para disfrutar!