RECETAS

Muffins de San Valentín con Nutella® y nueces

Medio | 6 Porciones | 1 h 0 minutos

INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES PARA 12 MUFFINS

70 g de nueces sin cáscara

150 g de harina

150 g de harina integral

60 g de azúcar de caña

50 g de mantequilla

1 huevo

200 ml de leche

1 sobre de polvo para hornear

90 g de Nutella® (15 g/porción)

Sal

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

PROCEDIMIENTO

1 Precalienta el horno a 180°C (350°F). Engrasa y enharina una bandeja para magdalenas de 2 x 6,5 cm de diámetro. Pela las nueces y tritúralas. Derrite la mantequilla y deja que se enfríe. En un tazón, mezcla los ingredientes secos: la mezcla de harinas, el azúcar, las nueces, el polvo para hornear y una pizca de sal. Bate los huevos con una batidora, y, a continuación, añade la leche y la mantequilla derretida fría. Combina la mezcla líquida con la mezcla seca. Amasa con cuidado, pero no durante mucho tiempo, hasta que la harina esté húmeda: la masa tiene que quedar ligeramente granulosa.

2 Llena los moldes hasta 3/4 partes de su tamaño con cucharadas de masa y mételos al horno durante unos 20-25 minutos o hasta que los muffins hayan subido por completo y estén dorados por fuera.

3

Abre el horno. Deja que reposen los muffins en los moldes durante 5 minutos. Sácalos y disponlos en una rejilla para que terminen de enfriarse. Añade gotitas de Nutella® para fijar los adornos de azúcar y sirva los muffins con diseños de mariposas, corazones o flores.

El lado romántico del entusiasmo. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

Un toque dulce muy especial para el día de los enamorados: la dulzura de los**muffins de San Valentín con Nutella® y nueces**. ¡Perfectos para disfrutar en buena compañía!