

RECETAS

Muffins de chocolate con Nutella®

Difícil

10 Porciones

40 minutos



INGREDIENTES

PARA 10 PORCIONES

80 g de chocolate Gianduja

75 g de mantequilla

40 g de yemas de huevo

33 g de harina de almendra

33 g de azúcar glas

70 g de claras de huevo

60 g de azúcar

40 g de harina para repostería

150 g de Nutella®



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

PROCEDIMIENTO



1

Bate las claras de huevo a punto de nieve y, cuando observes picos, añade poco a poco el azúcar con una cuchara. Por otro lado, mezcla el chocolate, la mantequilla y las yemas. Junta con cuidado ambas mezclas con una espátula, removiendo de arriba hacia abajo. Cierne ambas harinas e incorpóralas a la mezcla.



2

Engrasa y enharina 10 moldes, llénalos hasta la mitad con la masa y hornea a 170 °C (340°F) durante unos 12 minutos. No cocines de más los muffins, porque, aunque estén blandos cuando los retires del horno, se compactarán al enfriarse. Llena cada ración con 15 g de Nutella® y espolvorea azúcar glas.

Sol, entusiasmo, amor... Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

El día de los enamorados no es únicamente una celebración en pareja. El 14 de febrero es un día para pasar con una persona que haga tu día a día especial, quizás compartiendo estos deliciosos **muffins de San Valentín con chocolate gianduja y Nutella®**.