

RECEPT

# Pomerančové muffiny s pomazánkou Nutella®

Snadné

1 h 20 Min.



## SUROVINY

### NA 12 PORCÍ

- 1 pomeranč
- 4 vejce
- 200 g cukru
- 200 ml slunečnicového oleje
- 220 g hladké mouky
- 16 g prášku do pečiva
- špetka soli
- 180 g pomazánky Nutella®



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

## POSTUP



1

Přehřejte troubu na 180 °C.

V misce ušlehejte do pěny bílky, 180 g cukru a šťávu z pomeranče.

Poté přidejte pomerančovou kůru.



2

Za stálého míchání pomocí elektrického šlehače opatrně nalijte do směsi olej.



3

Přidejte prosetou mouku, prášek do pečiva a špetku soli.

Znovu promíchejte.

**4**

Připravte si 12 formiček na pečící plech a do každé dejte 80 g směsi.

Na povrch muffinů nasypete zbývající cukr (20 g).

Dejte do trouby na 35 minut.

**5**

Vyjměte z trouby a nechte vychladnout.

Muffiny vyjměte z forem.

Pomocí vykrajovače jablečných jádřinců udělejte otvor do každého muffinu.

Pomocí cukrářského sáčku naplňte každý muffin 15 g pomazánky Nutella®.