

RECEPT

# Jablečné mini muffiny s-pomazánkou Nutella®

Střední

30 Min.



## SUROVINY

### NA 9 PORCÍ

15 g pomazánky Nutella® na každý muffin

1–2 jablka

200 g hladké mouky

100 g cukru krystal

100 g másla

2 vejce

1 sáček kypřicího prášku do pečiva

1 sáček vanilkového cukru

150 ml mléka



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

## POSTUP



1

Přehřejte troubu na 180-°C

Do velké mísy nasype cukr a vanilkový cukr, přelijte rozpuštěným máslem a promíchejte.

Přidejte mouku a kypřicí prášek a opět promíchejte.

Přidejte 2 vejce a mléko a vše promíchejte dohromady.



2

Oloupejte jablka, nakrájejte je na malé kousky a přidejte k ostatním ingrediencím. Promíchejte.

Směsí naplňte muffinové formičky.

Pečte při teplotě 280 °C po dobu 25 minut.



3

Vyjměte muffiny z-formiček.

Nožem odřízněte muffinům vršky a cukrářským sáčkem je vyplňte pomazánkou Nutella® (15 g).