

RECEPT

Domácí muffiny s náplní Nutella®

Snadné

50 Min.



SUROVINY

NA 10 PORCÍ

- 2 hrníčky hladké mouky
- ½ hrníčku třtinového cukru
- 1 lžička prášku do pečiva
- ¼ čajové lžičky soli
- 1 čajová lžička skořice
- 2 vejce
- 1/3 hrníčku bílého jogurtu
- 1 čajová lžička pravého vanilkového extraktu
- 1 hrníček jemně strouhané mrkve
- ½ hrníčku jemně nastrouhaného jablka
- ¼ hrníčku sušených brusinek
- ¼ hrníčku jemně nasekaných ořechů
- ¼ hrníčku rozinek
- ¼ čajové lžičky soli
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 10 lžic lískooříškové pomazánky Nutella®, 1 lžíce na porci



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

POSTUP



1

Přehřejte troubu na 180-°C.

Do velké mísy prosijte nebo metličkou smíchejte cukr, mouku, skořici, jedlou sodu a sůl.

V jiné míse smíchejte vejce, hnědý cukr, jogurt, vanilkový extrakt a olej dohladka.

Nalijte mokrou směs na suchou směs a posypte mrkví, jablky, brusinkami, rozinkami, ořechy a kokosem. Krátce promíchejte, dokud suché ingredience nezvlhnou a nevznikne velmi husté těsto.



2

Lžící přendejte těsto do zavařovacích sklenic o objemu 120-ml (nezakrývejte je víčkem). Pečte 20–22 minut nebo dokud špejli zapíchnutou doprostřed nevyndáte čistou. Nechte muffiny ve skleničkách 10 minut vychladnout a pak je potřete lískooříškovou pomazánkou Nutella®. Podávejte se sklenicí mléka a s ovocem.

Tip: Tyto muffiny jsou skvělé jako dárek! Stačí počkat, až vychladnou, a pak přikrýt sklenice víčkem a ozdobit stuhou. Darujte spolu se sklenicí lískooříškové pomazánky Nutella®.

- Poznámka: Lze upéct také ve vymazaném plechu na muffiny.