

RECEPT

Muffiny s pomazánkou Nutella® a borůvkami

Střední

4 Porce

45 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

- 1 vejce
- 100 g cukru
- 125 g mléka
- 200 g hladké mouky
- 8 g prášku do pečiva
- 80 g borůvek
- 100 ml olivového oleje
- Máslo
- 60 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)



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

POSTUP

**1**

Vejce rozšlehejte s cukrem a pak přidejte mléko. Vsypejte mouku prosetou s práškem do pečiva a za stálého míchání do směsi přilijte olivový olej. Jemně vmíchejte borůvky.

**2**

Směs rozdělte do muffinových košíčků. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C přibližně 30 minut.

**3**

Vyndejte muffiny z trouby a nechte je vychladnout. Poté vstříkněte pomazánku Nutella® do středu každého muffinu pomocí zdobícího sáčku.

Muffiny, na které nikdy nezapomenete. Recept sdílejte s hashtagem #nutellarecept