

RECEPT

Valentýnské muffiny s pomazánkou Nutella® a vlašskými ořechy

Střední

6 Porce

1 h 0 Min.



SUROVINY

NA 6 PORCÍ

12 MUFFINŮ

70 g vlašských ořechů

150 g hladké mouky

150 g celozrnné mouky

60 g třtinového cukru

50 g másla

1 vejce

200 ml mléka

1 sáček prášku do pečiva

90 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

Sůl



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

POSTUP



1

Přehřejte troubu na 180 °C. Formičky na muffiny o průměru 2 x 6,5 cm vymažte a vysypte moukou. Odstraňte slupku z jader vlašských ořechů a nasekejte je na malé kousky. Rozpusťte máslo a nechte ho vychladnout. V misce smíchejte suché přísady: obě mouky, cukr, vlašské ořechy, prášek do pečiva a špetku soli. Vejce rozšlehejte metličkou, přidejte mléko a vychladlé rozpuštěné máslo. Smíchejte obě směsi, jemně je promíchejte, ale ne příliš dlouho, dokud nebude mouka důkladně mokrá (těsto musí zůstat mírně hrudkovité).



2

Naplňte formičky těstem do tří čtvrtin a poté je dejte péct na přibližně 20–25 minut, nebo dokud muffiny nezvětší svůj objem a nezezlátnou.

**3**

Otevřete troubu. Muffiny nechte 5 minut odpočívat ve formičkách, poté je vyjměte a dejte na mřížku, aby vychladly. Na každý muffin natřete trochu pomazánky Nutella® a na ni pak cukrovou dekoraci. Muffiny ozdobte motýly, srdíčky nebo květinami.

Ve vzduchu je cítit romantika.

Toto je speciální recept na-den zamilovaných. Podlehňte vzrušení z-valentýnských muffinů s-pomazánkou Nutella® a-vlašskými ořechy. Vyzkoušejte tento lahodný recept třeba hned!