

RECIPE

# Pomarančové muffiny s Nutellou®

Easy

1 h 20 min



## ZLOŽIEK

### NA 12 PORCIE

1 pomaranč

4 vajcia

200 g cukru

200 ml slnečnicového oleja

220 g hladkej múky

16 g prášku do pečiva

štipka soli

180 g Nutelly



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

## KROKY



1

Predhrejte rúru na 180 °C.

V miske vyšľahajte do peny bielky, 180 g cukru a šťavu z pomaranča.

Potom pridajte pomarančovú kôru.



2

Za stáleho miešania pomocou elektrického šľahača opatrne nalejte do zmesi olej.



3

Pridajte preosiatu múku, prášok do pečiva a štipku soli.

Znovu premiešajte.



**4**

Pripravte si 12 formičiek na plech na pečenie a do každej dajte 80 g zmesi.

Na povrch muffinov nasypťte zvyšný cukor (20 g).

Dajte do rúry na 35 minút.



**5**

Vyberte z rúry a nechajte vychladnúť.

Muffiny vyberte z foriem.

Pomocou vykrajovača jablčných jadrovníkov urobte otvor do každého muffinu.

Pomocou cukrárskeho vrečka naplňte do každého muffiny 15 g Nutelly®.