

RECIPE

Domáce muffiny s náplňou Nutella®

Easy

50 min



Zložiek

NA 10 PORCIE

- 2 hrnčeky hladkej múky
- ½ hrnčeka trstinového cukru
- 1 lyžička prášku do pečiva
- ¼ čajovej lyžičky soli
- 1 čajová lyžička škorice
- 2 vajcia
- 1/3 hrnčeka bieleho jogurtu
- 1 čajová lyžička pravého vanilkového extraktu
- 1 hrnček jemne strúhanej mrkvy
- ½ hrnčeka jemne nastrúhaného jablka
- ¼ hrnčeka sušených brusníc
- ¼ hrnčeka jemne nasekaných orechov
- ¼ hrnčeka hrozienok
- ¼ čajovej lyžičky soli
- 3 lyžice rastlinného oleja
- 10 lyžíc lieskovcovej nátierky Nutella®, 1 lyžica na porciu



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

KROKY



1

Predhrejte rúru na 180 °C.

Do veľkej misy preosejte alebo metličkou zmiešajte cukor, múku, škoricu, sódu bikarbónu a soľ.

V inej mise zmiešajte vajcia, hnedý cukor, jogurt, vanilkový extrakt a olej dohľadka.

Nalejte mokrú zmes na suchú zmes a posypte mrkvou, jablkami, brusnicami, hrozienkami, orechmi a kokosom. Krátko premiešajte, kým suché ingrediencie nezvlhnú a nevznikne veľmi husté cesto.



2

Lyžicou preložte cesto do zaváracích pohárov s objemom 120 ml (nezakrývajte ich viečkom). Pečte 20--22 minút alebo kým špajľu zapichnutú doprostred nevyberiete čistú. Nechajte muffiny v pohároch 10 minút vychladnúť a potom ich potrite **lieskovcovou nátierkou Nutella®**. Podávajte s pohárom mlieka a s ovocím.

Tip: Tieto muffiny sú skvelé ako darček! Stačí počkať, kým vychladnú, a potom prikryť poháre viečkom a ozdobiť stuhou. Darujte spolu s pohárom **lieskovcovej nátierky Nutella®**.

- Poznámka: Možno upiecť aj vo vymastenom plechu na muffiny.