

Slavnostní muffiny s pomazánkou Nutella®

Easy

30 min



SUROVINY

NA 6 PORCÍ

- 1 vejce
- 125 g hladké mouky
- 70 g moučkového cukru
- 2 lžičky droždí
- 1 vanilkový lus
- 125 ml mléka nebo hrnek bílého jogurtu
- 50 ml oleje
- 15 g pomazánky Nutella® na porci

POSTUP



- 1** Smíchejte vejce s cukrem, dření z vanilkového lusku a přidejte do směsi olej a mléko nebo jogurt.



- 2** Přidejte do směsi prosátou mouku a droždí a prošehejte.



- 3** Směs rozdělte rovnoměrně do košíčků na muffiny. Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C asi 20 minut.

**4**

Vytáhněte muffiny z trouby a nechte vychladnout.

**5**

Muffiny ozdobte pomocí zdobícího sáčku pomazánkou Nutella®. Přejeme dobrou chuť!

Sdílejte recept s hashtagem #nutellarecept