

RECEPT

# Slávnostné mafiny s nátierkou Nutella®

Easy

30 min



## SUROVINY

6 PORCIÍ

1 hrnček bieleho polotučného jogurtu

70 g cukru

125 g hladkej múky

1 vajce

2 lyžičky droždia

50 g oleja

1 vanilkový struk

Nutella®

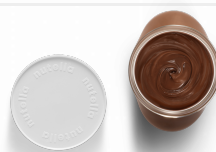
### VYBAVENIE

rúra

misa

šľahač

pekáčik na mafiny



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

## POSTUP

**1**

Začnite tým, že zapnete rúru a nastavíte ju na 180 °C.

Než sa rúra rozohreje, zmiešajte v mise vajce (netreba ho šľahať), cukor a dužinu vanilkového struku.

Do zmesi pridajte olej. Pre čo najlepšiu konzistenciu ho pridávajte počas miešania postupne.

**2**

Pridajte jogurt a pokračujte v miešaní.

Teraz pridajte múku a droždie.

Aby sa netvorili hrudky, pridávajte suroviny postupne za stáleho miešania.

A máte takmer hotovo! Zmes nalejte do formičiek. Nechajte voľný asi 1 cm pod okrajom, mafiny sa počas pečenia zdvihnú a vytvoria pekne guľatúcke klobúčky.

**3**

Mafiny pečte asi 20 minút.

Počkajte, až mafiny trochu vychladnú, a ozdobte ich nátierkou Nutella® (15 g na mafin).

Dobrú chuť!

## Ste hrdí na svoje pokroky v pečení?-My tiež!-

Podajte sa o výsledok na sociálnych sieťach s-hashtagom #nutellarecept!

Svet bude zasa o čosi sladší <3