

RECEPT

# Valentínske mafiny s nátierkou Nutella® a vlašskými orechmi

Stredná

6 Porcia

1 h 0 Min.



## INGREDIENCIE

NA 6 PORCIÍ

## 12 MAFINOV

70 g vlašských orechov

150 g hladkej múky 00

150 g celozrnej múky

60 g trstinového cukru

50 g masla

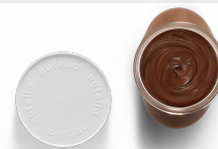
1 vajce

200 ml mlieka

1 vrecúško prášku do pečiva

90 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

Sol'



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

## POSTUP



1

Rúru vyhrejte na-180 °C. Formičky na-mafiny s-priemerom 2-x-6,5 cm-vymažte a-vysypte múkou. Odstráňte šupku z-jadier vlašských orechov a-nasekajte ich na-malé kúsky. Rozpusťte maslo a-nechajte ho-vychladnúť. V-miske zmiešajte suché prísady: obidve múky, cukor, vlašské orechy, prášok do-pečiva a-štipku soli. Vajce rozšľahajte metličkou, pridajte mlieko a-vychladnuté rozpustené maslo. Jermne zmiešajte obe zmesi, no-nepremiešavajte ich pridlho, cesto musí ostať mierne hrudkovité.



2

Naplňte formičky cestom do-troch štvrtín a-potom ich dajte piecť na-približne 20--25-minút, alebo dokiaľ mafiny nezväčšia svoj objem a-nestmavnú.

**3**

Otvorte rúru. Mafiny nechajte 5-minút odpočívať vo-formičkách, potom ich vyklopte a-dajte na-mriežku, aby vychladli. Na-každý mafin natrite trochu nátierky Nutella® a-pridajte cukrovú dekoráciu. Mafiny ozdobte motýľmi, srdiečkami alebo kvetmi.

**Vo vzduchu je cítiť romantika. O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept**