

MINI-MUFFINI NUTELLA® KOLMIK

MINI-MUFFINI NUTELLA® KOLMIK

KOOSTIS

Koostis u. 4 portsjonit (12 mini-muffinit)

Serveerida 3 mini-muffinit

KOOSTIS

Tainas

- ✔ 220 g suhkrut
- ✔ 4 muna
- ✔ 264 g jahu
- ✔ 60 g võid
- ✔ 60 ml päevalilleõli
- ✔ 180 g maisitärklist
- ✔ 1 pakike küpsetuspulbrit
- ✔ 4 g soola

Lisa koostisained

- ✔ 80 g püreestatud kartulid
- ✔ 80 g püreestatud porgandid
- ✔ 70 g hakitud sarapuupähklid

VALMISTAMINE

Vahusta toiduprotsessoris muna koos suhkruga. Lisa kuivad koostisained ning seejärel õli ja või.

Jaga tainas kolmeks võrdseks osaks. Lisa ühele osale püreestatud kartulid ja sega. Eraldi kausis pane kokku püreestatud porgandid ja teine osa tainast. Kolmandasse kaussi pane 60g sarapuupähkleid ja kolmas osa tainast.

Seejärel aseta kolm segu mini-muffinivormi (20-25 grammi) ja küpseta ahjus 180° kuni 15 minutit.
Serveeri 3 muffinit, kaunistades igat muffinit 5g Nutella® pähklivõiga ja lisa peale hakitud pähkleid.