

# Muffins festifs au Nutella®

Facile

30 min



## INGRÉDIENTS

### POUR 6 PERSONNES

1 pot de yaourt nature

70g de sucre

125g de farine

1 oeuf

2 cuillères à café de levure

50g d'huile

1 gousse de vanille

Nutella®

### MATÉRIEL

Four

Bol à mélanger

Fouet

Moule à muffin

## PRÉPARATION

**1**

Commencez par préchauffer le four à 180°.

En attendant que le four soit chaud, mélangez l'œuf (pas besoin de mixer), le sucre et la gousse de vanille dans un bol.

Ajoutez l'huile petit à petit au mélange pour une meilleure consistance.

**2**

Ajoutez le yaourt et continuez de mélanger.

Puis, ajoutez la farine et la levure au fur et à mesure pour éviter la formation de grumeaux.

C'est presque prêt ! Versez la préparation dans le moule à muffin. Arrêtez à 1 cm en-dessous du bord : les muffins vont naturellement gonfler pendant la cuisson et créer de jolies formes.

**3**

Mettez les muffins au four pendant 20 minutes.

Attendez que les muffins refroidissent un peu. Puis, ajoutez une touche de Nutella® (15g par muffin) sur chaque muffin et décorez librement.

Bonne dégustation !

**Fier de vos progrès en pâtisserie ? Nous aussi !**

Partagez une photo (et la recette) avec le #recettenutella sur les réseaux sociaux.