

# Recette : Muffin au Nutella<sup>®</sup>

Moyen

30 min



## INGRÉDIENTS

### POUR 6 PORTIONS

- 1 œuf
- 125 g de farine
- 70 g de sucre
- 2 cuillères à café de levure
- 1 gousse de vanille
- 125 ml de lait ou 1 tasse de yaourt nature nature
- 50 g d'huile
- 15 g de Nutella<sup>®</sup> par muffin

## MÉTHODE

**1**

Préchauffez votre four à 180°C. Battez l'œuf avec le sucre et la gousse de vanille, puis ajoutez l'huile et le lait ou le yaourt au mélange.

**2**

Ajoutez la farine tamisée et la levure au mélange et fouettez.

**3**

Répartissez le mélange de manière égale dans les moules à muffins. Faites cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes.

**4**

Sortez les muffins du four et laissez-les refroidir.

**5**

Décorez les muffins avec du Nutella<sup>®</sup> à l'aide d'une poche à douille. Dégustez et savourez !

**Partagez la recette avec le hashtag  
#nutellarecette**