

RECETTE

Muffin au citron et au Nutella®

Facile

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 12 PERSONNES

50 g de beurre pommade

125 g de sucre

1 pincée de sel

300 g de farine

250 ml de lait demi-écrémé

2 oeufs à température

2 citrons non traités

7 g de levure chimique

180 g de Nutella®



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer votre four à 170 °C.
- 2 Mettre le beurre dans un grand cul de poule, ajouter le sucre et sel, et mélanger au fouet.
- 3 Incorporer les oeufs, toujours en mélangeant jusqu'à ce que la pâte blanchisse.
- 4 Ajouter le lait et le zeste râpé des citrons.
- 5 Mélanger la farine et la levure chimique puis les incorporer à la pâte à muffin délicatement.
- 6 Répartir dans les moules à muffin à 3/4 hauteur.
- 7 Cuire durant 20 minutes environ.
- 8 Laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.
- 9 Fourrer de Nutella®.