

# Nutella<sup>®</sup> muffini za proslave

Lagano

30 Min



## SASTOJCI

### ZA 6 OSOBA

1 šalica običnog, prirodnog jogurta

70 grama šećera

125 grama brašna za sve namjene

1 jaje

2 žličice kvasca

50 grama ulja

1 štapić vanilije

Nutella<sup>®</sup>

### OPREMA

pećnica

zdjela za miješanje sastojaka

penjača

kalupi za pečenje muffina

## NAČIN PRIPREME

**1**

Započnite tako da uključite pećnicu i postavite je na 180°C.

Dok čekate da se pećnica zagrije, u zdjeli izmiješajte jaje (nema potrebe da ga stučete) sa šećerom i štapićem vanilije.

Dodajte ulje u smjesu. Za bolju teksturu, ulje dodavajte postepeno tijekom miksanja.

**2**

Dodajte jogurt i nastavite s miksanjem.

Sada ste spremni za dodavanje brašna i kvasca. Da izbjegnute stvaranje grudica, dodavajte ih postepeno dok smjesu miješate pjenjačom.

Skoro ste gotovi! Ulijte smjesu u kalupe za muffine. Napunite kalupe tako da ostavite 1 cm prostora do ruba kalupa, muffini će narasti i podići se tijekom pečenja stvarajući tako fine, okrugle i oble vrhove.





3

Pecite muffine 20 minuta.

Pričekajte da se muffini malo ohlade. Zatim na svaki muffin dodajte mrvicu Nutelle (15 grama po svakom muffinu), i ukasite po želji.

Uživajte!

## Jeste li ponosni na svoje pečenje? I mi smo!

Podijelite fotku (i recept) uz #nutellarecept na društvenim mrežama. Željeli bismo da se internetske mreže malo zaslade <3