

Mafini Nutella[®] za praznovanja

Lahko

30 Min.



SESTAVINE

ZA 6 OSEB

1 skodelica navadnega naravnega jogurta

70 g sladkorja

125 g večnamenske moke

1 jajce

2 žlički kvasa

50 g olja

1 strok vanilije

Nutella[®]

OPREMA

pečica

skleda za mešanje sestavin

metlica za mešanje

modelčki/pekač za mafine

KORACI

**1**

Začnite tako, da vklopite pečico in jo nastavite na 180° C.

Medtem ko čakate, da se pečica segreje, v skledi zmešajte jajce (ni ga treba stepati) s sladkorjem in strokom vanilije.

Mešanici dodajte olje. Za boljšo teksturo olje med mešanjem dodajajte postopoma.

**2**

Dodajte jogurt in nadaljujte z mešanjem.

Zdaj lahko dodate moko in kvas. Da bi se izognili nastanku grudic, moko in kvas dodajajte postopoma, medtem ko mešalico mešate z metlico.

Skoraj je končano! Zmes vlijete v modelčke/pekač za mafine. Odprtine napolnite tako, da pustite 1 cm prostora do roba modelčka, mafini bodo med peko naravno dvignili in ustvarili lepe, zaobljene vrhove.

**3**

Mafine pecite približno 20 minut.

Počakajte, da se mafini nekoliko ohladijo. Nato na vsak kolaček dajte malo Nutelle (15 g na mafin) in okrasite po želji.

Uživajte!

Ste ponosni na svoj napredek pri peki? Tudi mi smo!

Delite fotografijo (in recept) z #nutellarecept na družbenih omrežjih. Veseli bomo, da bo internet postal nekoliko slajši