

# Ünnepi Nutella® muffinok

Easy

30 min



## HOZZÁVALÓK

### 6 FŐ RÉSZÉRE

1 csésze natúr joghurt

70 g cukor

125 g finomliszt

1 tojás

2 tk élesztő

50 g olaj

1 vaníliarúd

Nutella®

### EQUIPMENT

sütő

keverőtál

habverő

muffinsütő

## Elkészítés

**1**

Melegítsük elő a sütőt 180°C-ra. A sütő előmelegítése közben keverjük össze egy tálban a tojást (nem szükséges felverni), a cukrot és a vaníliarudat. Ezt követően adjuk hozzá az olajat a keverékhez. A legjobb hatás elérése érdekében érdemes fokozatosan hozzáadni.

A sütő előmelegítése közben keverjük össze egy tálban a tojást (nem szükséges felverni), a cukrot és a vaníliarudat.

Ezt követően adjuk hozzá az olajat a keverékhez. A legjobb hatás elérése érdekében érdemes fokozatosan hozzáadni.



## 2

Fokozatos keverés mellett hozzáadjuk a joghurtot is.

Most már készen áll a mix a liszt és az élesztő hozzáadására. A csomósodás elkerülése érdekében fokozatosan adjuk hozzá, folyamatos keverés közben.

Majdnem kész! Öntsük a keveréket a muffinformákba. Ügyeljünk arra, hogy ne töltsük túl: kb. 1 cm-rel a formák szélé alatt álljon meg. A sütés során a muffinok majd szépen és egyenletesen fognak megemelkedni.





3

Süsse a muffinokat kb. 20 percig.

Hagyjuk kihűlni, majd tegyünk egy kis Nutella® -t (15 gramm muffinonként) minden muffinra, és díszítsük szabadon.

Egészségére!

## Ugye Ön is büszke sütési eredményeire? Mi azok vagyunk!

Osszon meg egy képet és a receptet a #nutellarecipe hashtaggel. Öröm látni, hogy a világháló egy kicsit édesebb hely lesz általuk. <3