RECEPT

Muffin Nutella®-val

Közepes | 30 minimum

HOZZÁVALÓK

8 ADAGHOZ

2 tojás

100 g lágy vaj

100 g cukor

100 g finomliszt

½ tasak sütőpor

120 g Nutella® (15 g/adag)

A recept elkészítéséhez és élvezetéhez egy fő számára 15 g Nutella® is elegendő.

ELKÉSZÍTÉS

1

Melegítsük elő a sütőt 180 °C-ra. Keverjük össze gyors mozdulatokkal a vajat és a cukrot. Óvatosan verjük fel egy tálban a tojásokat, majd mixeljük össze határozott mozdulatokkal az előzőleg elkészített keverékkel. Ajunk hozzá lisztet és sütőport.

2

Béleljük ki a muffin sütőformákat papírral, öntsük egyenletesen a sütőformák háromnegyedéig, majd tegyük be a sütőbe 10 percre, amíg aranybarnára sülnek.

3

Hagyjuk kihűlni, majd egy teáskanál segítségével szaggasunk ki minden muffin közepéből egy körülbelül 1 cm átmérőjű tésztát. Tarstuk meg ezeket a kis darabkákat és vágjuk őket félbe.

4

Tölsünk meg egy habzsákot Nutella®-val és töltsük meg vele a muffinok közepét, majd tegyük pillangószárny alakban az előzőleg félretett darabkákat a tetejükre.

Gyönyörű és ellenállhatatlan. Ossza meg a receptet a #nutellarecept hashtag megjelölésével

Az egyik legszebb és legnépszerűbb édesség: próbálja ki muffin receptünket Nutella®-val az év bármely napján!