

RECEPT

# Muffin Nutella®-val és áfonyával

Közepes

4 Adagok

45 minimum



## HOZZÁVALÓK

### 4 ADAGHOZ

1 tojás  
100 g cukor  
125 g tej  
200 g finomliszt  
8 g sütőpor  
80 g áfonya  
100 ml olívaolaj  
vaj  
60 g Nutella® (15 g/adag)



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

## ELKÉSZÍTÉS

**1**

Verjük fel a tojást a cukorral és öntsünk hozzá tejet, adjuk hozzá a szitált lisztet és a sütőport, majd öntsük az olívaolajat is a masszába. Ezután óvatosan tegyük bele az áfonyákat.

**2**

Öntjük ki egyenlő arányban a masszát muffin sütőformákba és tegyük be őket nagyjából 30 percre egy 180°C-ra előmelegített sütőbe.

**3**

Vegyük ki a muffinokat a sütőből és hagyjuk kihűlni, majd egy Nutella®-val töltött habzsákkal díszítsük fel őket.

## **A muffin, amit nem fog elfelejteni Ossza meg a receptet a #nutellarecept hashtag megjelölésével**

A muffin a 18. századból, az Egyesült Királyságból származik, eredeti neve „moofin” volt. Azóta az Amerikai Egyesült Államokban és világszerte nagyon híres lett, ami bizonyára nem véletlen... Ma próbálja ki a mi receptünket Nutella®-val és áfonyával, hogy ellenálthatatlan pillanatokat szerezhesen!