

RECIPE

Muffin tiga rasa dengan NUTELLA®

Medium

45 min



BAHAN

untuk 4 porsi

12 mini muffin

Untuk dasar adonan

220 g Gula

4 butir Telur

260 g Tepung biasa

60 g Mentega

60 ml Minyak sayur

18 g Pati jagung

1 Sachet of baking powder

4 g Garam

80 g Kentang rebus tumbuk

80 g Wortel rebus tumbuk

Sentuhan akhir

70 g Hazelnut cincang

60 g Nutella® (15 g/porsi)



To prepare this delicious recipe, 15g of Nutella® per person is enough to enjoy!

Langkah - Langkah Pembuatan



1 | Untuk dasar adonan: kocok telur dengan gula, tambahkan tepung, pati, tepung pengembang, dan garam, lalu tambahkan minyak dan mentega.



2 | Bagi adonan menjadi 3 bagian yang sama dan tambahkan bahan-bahan berikut ke setiap potongan adonan yang berbeda: tambahkan kentang ke potongan pertama, wortel ke potongan kedua, dan hazelnut ke potongan ketiga.

**3**

Bagi 3 adonan tersebut menjadi muffin mini (20-25 g) dan masak di oven yang sudah dipanaskan sebelumnya pada suhu 180°C selama 15 menit.

Trio terbaik.

Muffin memiliki riwayat sejarah yang sangat sederhana. Pada zaman dahulu kala, Muffin dibuat dan disantap oleh para asisten rumah tangga di Inggris pada zaman Victoria. Muffin tiga rasa dengan Nutella® kini dinikmati di berbagai negara lain di dunia.