

RECETA

Muffins con Nutella[®] y arándanos

Medio

4 Porciones

45 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

1 huevo
100 g de azúcar
125 g de leche
200 g de harina común
8 g de levadura en polbo
80 g de arándanos
100 ml de aceite de oliva
Mantequilla
60 g de Nutella[®] (15 g/porción)



**En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella[®] por
persona son suficientes
para disfrutar de todo su
sabor.**

ELABORACIÓN



1

Bate el huevo junto con el azúcar y añade la leche a la mezcla. Añade la harina tamizada junto con la levadura química y luego mezcla todo con el aceite de oliva. Añade poco a poco los arándanos.



2

Divide la mezcla en moldes individuales para muffins. Hornea en un horno precalentado a 180 °C unos 30 minutos.



3

Saca los muffins del horno y deja que se enfríen, luego pon Nutella® en el centro de cada muffin con una manga pastelera.

Un muffin que nunca olvidarás. Comparte la receta con el hashtag **#recetadenutella**

Los muffins se originaron en el Reino Unido en el siglo XVIII, donde al principio se conocían como "moofins". Desde entonces también se han hecho famosos en los Estados Unidos y en todo el mundo. Prueba hoy nuestra **receta de muffins con Nutella® y arándanos.**