

RECETA

Muffins de tres sabores con Nutella®

Medio

4 Porciones

45 min



INGREDIENTES

PARA 12 MINI-MUFFINS

PARA 4

PORCIONES

220 g de azúcar

4 huevos

260 g de harina común

60 g de mantequilla

60 ml de aceite de semillas

18 g de almidón de maíz

1 bolsita de levadura en polvo

4 g de sal

80 g de puré de patatas hervidas

80 g de puré de zanahorias hervidas

Para terminar

70 g de avellanas picadas

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 Para la base: bate los huevos con el azúcar, añade la harina, el almidón, la levadura y la sal, y por último el aceite y la mantequilla.



2 Divide la masa en tres partes iguales y añade a cada una su ingrediente especial: a una se le añaden las patatas, las zanahorias a otra y las avellanas a la última.



3

Reparte los tres lotes de masa en mini moldes para muffins (20-25 g) y hornéalolos en un horno precalentado a 180 °C durante 15 minutos. Sirve los tres tipos de muffins decorados con 5 g de Nutella® en cada uno y algunas avellanas picadas.

El trío definitivo. Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

Los muffins ocultan orígenes muy humildes. En la antigüedad, los muffins los hacía y comía el personal doméstico de la antigua sociedad victoriana de Inglaterra. Pero estos **muffins de tres sabores hechos con Nutella®** pueden saborearse en muchos otros países. ¡Consulta nuestra receta!