

RECETTE

# Muffins au Nutella®

Moyen

40 min



## INGRÉDIENTS

**POUR 4 PORTIONS :**

1 œuf

125 ml de lait

100 g de sucre

200 g de farine

50 g d'huile

80 g de myrtilles

8 g de levure

1 cuillère à soupe de Nutella® par muffin



**Avec cette délicieuse  
recette, il suffit de 15 g de  
Nutella® par personne  
pour se régaler !**

## PRÉPARATION



**1** | Battez l'œuf avec le sucre, puis incorporez le lait au mélange. Ajoutez la farine tamisée, la levure et l'huile et fouettez-le.



**2** | Répartissez le mélange de manière égale dans les moules à muffins. Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant environ 30 minutes.



**3** | Sortez les muffins du four et laissez-les refroidir.

**4**

Décorez les muffins avec du Nutella<sup>®</sup> en utilisant une poche à douille. Servez avec des myrtilles et dégustez !

**CONSEIL :** Tout le monde aime les muffins ! Faites-en plus et apportez-les à une fête ou à votre bureau.

**Partagez la recette avec le hashtag  
#nutellarecipe**