

RECETTE

Kababayan par Nutella®

Moyen

35 min



INGRÉDIENTS

pour 12 portions

POUR LE KABABAYAN

- 2 œufs
- 200 g de farine
- 150 g de sucre roux
- 240 ml de lait
- 120 ml d'huile de colza
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ½ cuillère à café de sel

POUR LE NAPPAGE

- 1 cuillère à soupe de Nutella® par kababayan
- 9 cuillères à soupe de pétales de maïs
- 12 cuillères à café de raisins secs ou autres fruits secs en morceaux



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

PRÉPARATION

**1**

Préchauffez le four à 180 °C et préparez un moule à muffins classique en y plaçant des moules à muffins en papier.

Dans un grand saladier, mélangez au fouet la farine, le sucre roux, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel.

Dans un bol, mélangez les œufs, le lait, l'huile et l'extrait de vanille. Fouettez jusqu'à ce que l'ensemble soit bien homogène.

**2**

Faites un puits au centre du mélange sec et ajoutez-y le mélange liquide. Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

À l'aide d'une cuillère, versez la pâte dans chaque compartiment du moule à muffins en remplissant aux 3/4. Faites cuire au four pendant environ 15-17 minutes jusqu'à ce que les muffins soient dorés. Sortez du four et laissez refroidir.

**3**

Étalez du Nutella® sur chaque muffin kababayan et recouvrez chacun de pétales de maïs et de raisins secs. Servez et dégustez !

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