

RECETTE

Recette : Muffin au Nutella®

Moyen

30 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PORTIONS

- 1 œuf
- 125 g de farine
- 70 g de sucre
- 2 cuillères à café de levure
- 1 gousse de vanille
- 125 ml de lait ou 1 tasse de yaourt nature nature
- 50 g d'huile
- 15 g de Nutella® par muffin



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

MÉTHODE



1 | Préchauffez votre four à 180°C. Battez l'œuf avec le sucre et la gousse de vanille, puis ajoutez l'huile et le lait ou le yaourt au mélange.



2 | Ajoutez la farine tamisée et la levure au mélange et fouettez.



3 | Répartissez-le mélange dans des moules à muffins. Cuisez au four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes.

**4**

Sortez les muffins du four et les laisser refroidir.

**5**

Décorez les muffins avec du Nutella[®] à l'aide d'une poche à douille. Dégustez et savourez !

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