

RECETTE

Muffins au Nutella[®] et aux myrtilles

Moyen

4 Portions

45 min



INGRÉDIENTS

POUR 4 PORTIONS

1 œuf
100 g de sucre
125 g de lait
200 g de farine
8 g de levure
80 g de myrtilles
100 ml d'huile d'olive
Beurre
60 g de Nutella[®] (15 g/portion)



**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 ajoutez le lait au mélange. Ajoutez la farine tamisée avec la levure chimique, puis incorporez l'huile d'olive au mélange. Ajoutez délicatement les myrtilles.



2 | Répartissez la préparation dans des moules à muffins individuels. Faites cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 30 minutes environ.



3

Sortez les muffins du four et laissez-les refroidir, puis fourrez de Nutella® le milieu de chaque muffin à l'aide d'une poche à douille.

Un muffin inoubliable. Partagez la recette avec le hashtag **#nutellarecipe**

Les muffins sont apparus au Royaume-Uni au XVIIIe siècle, où ils étaient à l'origine connus sous le nom de « moofins ». Depuis lors, ils sont également devenus célèbres aux États-Unis et dans le monde entier. Essayez aujourd'hui notre **recette de muffins au Nutella® et aux myrtilles** !