

RECETTE

Muffins de la Saint Valentin aux noix et au Nutella®

Moyen

6 Portions

1 h 0 min



INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

POUR 12 MUFFINS

70 g de cerneaux de noix

150 g de farine 00

150 g de farine complète

60 g de sucre de canne

50 g de beurre

1 œuf

200 ml de lait

1 sachet de levure chimique

90 g de Nutella® (15 g/part)

Sel



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

PRÉPARATION

**1**

Chauffez le four à 180 °C. Beurrez et farinez des moules à muffin de 2 x 6,5 cm de diamètre. Émondez les cerneaux de noix et concassez-les. Faites fondre le beurre puis laissez-le refroidir. Dans une terrine, mélangez tous les ingrédients secs : les différentes farines, le sucre, les noix, la levure chimique et une pincée de sel. Battez l'œuf au fouet, puis ajoutez le lait et le beurre fondu refroidi. Mélangez le mélange liquide avec le mélange sec. Mélangez délicatement, mais pas trop longtemps, jusqu'à ce que la farine soit bien humectée (la pâte doit rester légèrement granuleuse).

2

Remplissez les moules aux trois quarts à l'aide de cuillères à soupe, puis enfournez pendant environ 20-25 minutes ou jusqu'à ce que les muffins aient complètement levés et soient dorés en surface.





3

Ouvrez le four. Laissez les muffins reposer dans les moules pendant 5 minutes, puis retirez-les et placez-les sur une grille pour les laisser refroidir. Ajoutez des boules de Nutella® pour que les décorations en sucre adhèrent. Servez les muffins dessinés avec des motifs papillon, cœur ou fleur.

Le côté romantique de la gourmandise. Partagez la recette avec le hashtag **#nutellarecipe**

Voici une recette spéciale pour la fête des amoureux. Les saveurs délicates et le délice joyeux des muffins de la **Saint-Valentin préparés avec du Nutella® et des noix**. Essayez cette recette maintenant !