

RECETTE

Muffins de la Saint-Valentin au gianduja et au Nutella®

Difficile

10 Portions

40 min



INGRÉDIENTS

POUR 10 PARTS

80 g de chocolat Gianduja

75 g de beurre

2 jaunes d'œufs

33 g de farine d'amandes

33 g de sucre glace

2 blancs d'œuf

60 g de sucre cristallisé

40 g de farine à gâteau

150 g de Nutella® (15 g/part)



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

PRÉPARATION



1 | Faites mousser délicatement les blancs d'œufs, puis montez-les en neige en ajoutant le sucre cristallisé, une cuillère à soupe à la fois. Faites fondre le chocolat gianduja au bain-marie et réservez jusqu'à ce qu'il refroidisse, puis incorporez-le au beurre ramolli et coupé en morceaux dans une autre terrine. Ajoutez la farine d'amandes puis les jaunes d'œuf en fouettant. Mélangez délicatement le contenu des deux récipients à l'aide d'une spatule du haut vers le bas. Tamisez la farine et incorporez-la au mélange.



2 | Chemisez de beurre et de farine 10 moules, remplissez-les à moitié de pâte et enfournez à 170 °C pendant environ 12 minutes. Ne laissez pas trop cuire les muffins car, même s'ils sont mous à la sortie du four, ils tendront à durcir en refroidissant. Garnissez chaque part avec 15 g de Nutella® et saupoudrez de sucre glace.

Le soleil, la gourmandise et l'amour. Partagez la recette avec le hashtag **#nutellarecipe**

Il n'y a pas que les couples qui peuvent fêter la Saint-Valentin. Le 14 février est un moment à passer avec la personne de votre choix, celle qui rend chacune de vos journées spéciales. C'est l'occasion de préparer des **muffins de la Saint-Valentin au chocolat gianduja et au Nutella®**.