

# Muffin di Natale con Nutella®

Facile

30 min



## INGREDIENTI

### PER 6 PERSONE

1 uovo

1 vasetto di yogurt bianco

70g di zucchero

125g di farina 00

2 cucchiaini di lievito

50g di olio di semi

1 baccello di vaniglia

Nutella®

### STRUMENTI

forno

ciotola per impastare

frusta

teglia per muffin

## PREPARAZIONE

**1**

Inizia accendendo il forno e impostandolo a 180°C, statico

Mentre aspetti che il forno si riscaldi, mischia in una ciotola l'uovo (non c'è bisogno di montarlo), lo zucchero e il baccello di vaniglia

Aggiungi l'olio al mix. Per avere un impasto omogeneo, aggiungilo gradualmente continuando a mischiare

**2**

Aggiungi lo yogurt e continua a mischiare

Ora possiamo aggiungere la farina e il lievito. Per evitare la formazione di grumi, aggiungili gradualmente mentre giri con la frusta

Quasi fatto! Versa l'impasto nella teglia da muffin. Fermati 1 cm sotto il bordo: i muffin lieviteranno naturalmente durante la cottura



**3**

Cuoci i muffin per circa 20 minuti

Fai raffreddare i muffin per qualche minuto. Poi aggiungi un tocco di Nutella® (15g) su ogni muffin e decora a piacimento

Buon appetito!

## Soddisfatto del risultato? Anche noi!

Condividi una foto della tua creazione (e la ricetta) con l'hashtag **#nutellawithlove** sui tuoi social.

Ci piacerebbe vedere il web diventare un po' più dolce