RICETTE

Muffin alle fragole e yogurt con Nutella® e GialloZafferano

Facile | 55 min

INGREDIENTI

per 8 porzioni

100 g di farina “00”

50 g di mandorle

50 g di farina integrale

100 g di olio di semi

110 g di uova

100 g di zucchero

10 g di lievito in polvere per dolci

100 g di yogurt greco

100 g di fragole

Ingredienti per farcire e decorare i muffin:

120 g di Nutella® (15 g per porzione)

100 g di panna fresca liquida (facoltativa)

4 fragole

Per questa deliziosa ricetta, la quantità perfetta di Nutella® è 15 g a porzione!

PROCEDIMENTO

1. Per prima cosa, pulite le fragole, tagliatele a metà, ponetele in una ciotola e frullatele fino ad ottenere una purea.
2. In un'altra ciotola, versate lo zucchero e le uova, e mescolate fin quando il composto non diventa omogeneo e spumoso. Unite a filo l'olio e continuate a mescolare.
3. Inserite il lievito setacciato, la farina "00" e la farina integrale. Riprendete poi a mescolare e formate di nuovo un impasto omogeneo.
4. Aggiungete ora lo yogurt e mescolate. Infine, unite la purea di fragole e la farina di mandorle e lavorate l'impasto in modo da mixare bene il tutto.
5. A questo punto, prendete 8 stampini di alluminio usa e getta, versateci dentro l'impasto e infornate a 180°C per 25 minuti. Una volta cotti, sfornateli e lasciateli raffreddare.
6. Togliete ora i muffin dai pirottini e, con la lama di un coltello, scavateli per rimuovere la parte centrale. Riempite la cavità con 15 g di Nutella® e, per finire, adagiate su ciascun muffin un quarto di fragola. Et voilà! I vostri muffin sono pronti!

Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette