

Tortine di mele con Nutella®

Media

55 min



INGREDIENTI

PER 9 PORZIONI

15g Nutella® per ogni tortina

1 o 2 mele

200g di farina

100g zucchero

100g burro

2 uova

1 bustina di lievito per dolci

1 bustina di vanillina

150ml di latte

PROCEDIMENTO



1

Preriscaldare il forno a 180° C.

Mettete lo zucchero, la vanillina e il burro fuso in una terrina e mescolate.

Aggiungete la farina e il lievito e mescolate nuovamente.

Aggiungete le uova e il latte, quindi mescolate.



2

Sbucciate le mele e tagliatele a piccoli pezzi.

Aggiungetele al resto degli ingredienti e mescolate.

Versate il composto negli stampini per muffin.

Cuocete a 180° C per 25 minuti.



3

Rimuovete le tortine dagli stampini.

Con un coltello rimuovete la parte superiore del muffin e aggiungete un cucchiaino (15g) di Nutella® per tortina utilizzando la sac à poche.