

Muffin all'arancia con Nutella®

Facile

1 h 20 min



INGREDIENTI

PER 12 PORZIONI

1 arancia

4 uova

200g zucchero

200g olio di semi di girasole

220g farina 00

16g lievito in polvere per dolci

sale un pizzico

180g Nutella®

PROCEDIMENTO



1

Preriscaldare il forno a 180°.

In una ciotola montare con le fruste elettriche le uova, 180g di zucchero, e il succo dell'arancia finché il composto diventa spumoso, poi aggiungere la scorza grattugiata dell'arancia.



2

Versare l'olio a filo nel composto sempre mescolando con le fruste elettriche, in ultimo aggiungere la farina setacciata con il lievito e il pizzico di sale e mescolare ancora.



3

Preparare su una teglia da forno 12 pirottini di carta e riempirli con circa 80g ognuno di composto, cospargere la superficie con lo zucchero avanzato e cuocere in forno per 35 minuti.

**4**

Togliere dal forno e far raffreddare. Togliere i muffins dai pirottini e con l'aiuto di un piccolo stampino cilindrico fare un piccolo buco. Con una tasca da pasticciere farcire con 15g di Nutella®.