

RICETTE

# Muffin con Nutella® e mirtilli

Media

4 Porzioni

45 min



## INGREDIENTI

**per 4 porzioni**

- 1 Uovo
- 100 g Zucchero
- 125 g Latte
- 200 g Farina
- 8 g Lievito per dolci
- 80 g Mirtilli
- 100 g Olio di oliva
- Burro
- 60 g Nutella® (15 g/porzione)



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

## PROCEDIMENTO



**1** | Sbattete l'uovo con lo zucchero, quindi unite al composto il latte. Aggiungete la farina setacciata con il lievito, quindi amalgamate all'impasto l'olio di oliva. Aggiungete delicatamente i mirtilli.



**2** | Suddividete il composto in pirottini di alluminio o di carta monoporzione, precedentemente imburrati e infarinati. Cuocete in forno già caldo a 180 °C per circa 30 minuti.

**3**

Sfornate e lasciate intiepidire i muffin, quindi con una siringa da pasticciere iniettare Nutella® al centro del muffin.

## **Il muffin che non potrai dimenticare. Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette**

I muffin nascono nel Regno Unito del '700, dove in origine venivano chiamati "moofin". Da allora sono diventati famosi anche negli Stati Uniti, e poi in tutto il mondo. Oggi ve li proponiamo con Nutella® e mirtilli.