

RICETTE

Muffin con Nutella® ai tre gusti

Media

4 Porzioni

45 min



INGREDIENTI

per 4 porzioni /

12 mini-muffins

Per la base

4 Uova

260 g Farina

60 g Burro

60 ml Olio di semi

18 g Amido di mais

1 Bustina di lievito per dolci

4 g Sale

80 g Patate lesse schiacciate

80 g Carote lesse schiacciate

Per completare

70 g Granella di nocciole

60 g Nutella® (15 g/porzione)



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

PROCEDIMENTO



1 | Per la base: montate le uova con lo zucchero, aggiungete la farina, l'amido, il lievito e il sale e infine l'olio e il burro.



2 | Dividete l'impasto ottenuto in 3 parti uguali e aggiungete a ognuna l'ingrediente caratterizzante: alla prima le patate, alla seconda le carote, e all'ultima le nocciole.

**3**

Suddividete i 3 composti in stampini per mini muffins (20-25 grammi) e fateli cuocere in forno già caldo a 180 °C per 15 minuti.

Il trio più buono. Condividete la ricetta con l'hashtag #NutellaRicette

I Muffin nascondono delle origini molto umili. Nell'antichità, infatti, i Muffins venivano preparati e consumati dai domestici dell'alta società dell'Inghilterra Vittoriana. I Muffin con Nutella® ai tre gusti sono oggi apprezzati a livello internazionale.