

レシピ

ヌテラ®のバレンタインの ジャンドゥーヤ・チョコレートマフィン

難しい

10 ポーション

40 分



原材料

(10人分)

ジャンドゥーヤチョコレート 80g

バター 75g

卵黄 40g

アーモンド粉 33g

粉砂糖 33g

卵白 70g

グラニュー糖 60g

ケーキ用小麦粉 40g

ヌテラ®150g (15g /1人当たり)



®は一人当たり15gでお楽しみく

調理方法



1

卵白をやさしく泡立ててから、固くなるまでかき混ぜる。ジャンドゥーヤチョコレートを湯煎で溶かし、冷ましておく。次にアーモンド粉と卵黄を入れ、へらでしぼり混ぜる。



2

10個分の型に油をひき、小麦粉をまぶし、生地を流し入れる。マフィンオーブンで焼く。マフィンはオーブンから出たときに柔らかくてモチモチ。

をこめて。レシピをハッシュタグ#nutellarecipeで共有する。

2月14日は、特別な人と過ごす日であり、是非ヌテラ®のジャンドゥーヤ・チョコレートマフィンを作ってみましょう。