

# Muffins con NUTELLA®

Easy

10 Portions

20 min



## Ingredientes

- 2 tazas (500 ml) de harina de trigo para todo uso
- 1 cucharadita (5 ml) de polvo para hornear
- 1 cucharadita (5 ml) de bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita (5 ml) de canela
- 1/4 cucharadita (1 ml) de sal
- 2 huevos
- 1/2 taza (125 ml) de azúcar mascabado compactado
- 1/3 taza (80 ml) de yogur natural
- 1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
- 3 cucharadas (45 ml) de aceite vegetal
- 1 taza (250 ml) de zanahoria finamente rallada
- 1/2 taza (125 ml) de manzana pelada y finalmente rallada
- 1/4 taza (60 ml) de arándanos secos
- 1/4 taza (60 ml) de uvas pasas
- 1/4 taza (60 ml) de nuez finamente picada
- 1/4 taza (60 ml) de coco rallado endulzado
- 10 cucharadas (150 ml) de NUTELLA®, 1 cucharada por porción

## PASOS



1

Precalentar el horno a 180 °C (350 °F).

Tamizar o batir el azúcar, la harina, la canela, el bicarbonato de sodio y la sal en un tazón grande. En otro tazón, batir el huevo, el azúcar mascabado, el yogur, la vainilla y el aceite hasta que quede sin grumos.

Agregar los ingredientes líquidos a los ingredientes secos y espolvorear con zanahoria, manzana, arándanos, uvas pasas, nuez y coco. Mezclar sólo hasta que los ingredientes secos estén húmedos para formar una masa muy espesa.



2

Meter la masa a cucharadas en frascos Mason de 125 ml (4 onzas) (quitar la tapa para hornear).

Hornear durante 20 a 22 minutos o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Enfriar los muffins en los frascos durante 10 minutos, luego untar con NUTELLA® y servir cada muffin con un vaso de leche y una guarnición de fruta.

Consejo: ¡Estos muffins son un gran regalo! Simplemente esperar que los muffins se enfríen, luego colocar las tapas en los frascos y decorar con un listón. Regalar con un bote de NUTELLA®.