

# Muffins festivos de Nutella®

Easy

30 min



## INGREDIENTES

### PARA 6 PERSONAS

1 taza de yogurt natural

70g de azucar

125g de harina para todo uso

1 huevo

2 cucharaditas de levadura

50g de aceite

1 vaina de vainilla

Nutella®

### EQUIPMENT

horno

tazón para mezclar

batidor

molde para muffins

## PREPARACIÓN

**1**

Comienza por encender el horno y configurándolo a 180°C, estático

Mientras esperas a que tu horno caliente, mezcla el huevo (sin necesidad de batirlo) y la vaina de vainilla a un tazón.

Añade el aceite a la mezcla. Para mejor consistencia, intenta añadirlo gradualmente mientras mezclas.

**2**

Añade el yogurt y continúa mezclando.

Ahora estás listo para añadir el harina y la levadura. Para evitar grumos, añádelos gradualmente mientras bates.

¡Casi listo! Vierte la mezcla en tu molde para muffins. Para a 1 centímetro debajo del borde: los muffins se elevarán naturalmente durante la cocción creando lindos y redondeadas superficies.

**3**

Hornea los muffins por alrededor de 20 minutos.

Espera a que los muffins se enfríen un poco. Después, deja caer un toque de Nutella® (15g por muffin) en cada muffin y decora libremente.

¡Disfruta!

## ¿Orgullosa de tu proceso horneando? ¡Nosotros también!

Comparte una foto (y la receta) con el hashtag #recetanutella en redes sociales. Nos encantará ver la web mundial convirtiéndose un poco más dulce <3