

# Mini muffins de Manzana con Nutella®

Media

30 min



## INGREDIENTES

### PARA 8-10 MUFFINS

120g de Nutella® por muffin

1 o 2 manzanas

200g harina

100g azúcar

100g mantequilla

2 huevos

1 sobre de polvo para hornear

1 sobre de azúcar de vainilla

150ml leche

Pre calienta el horno a 180°

## PREPARACIÓN



1

Pon el azúcar, el azúcar de vainilla y la mantequilla derretida en un recipiente grande y mezcla. Añade el harina y el polvo para hornear y mezcla de nuevo. Añade los 2 huevos y la leche, y mezcla.



2

Pela las manzanas, corta en pedazos pequeños y añádelos al resto de los ingredientes. Mezcla.

Llena los moldes de muffin.

Hornea a 280° por 25 mins.



3

Saca los muffins de los moldes.

Con un cuchillo, corta la superficie y añade una cucharadita (15g) de Nutella® por muffin con una manga pastelera.

# ¿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