

RECETA

Muffins con Nutella[®] y arándanos

Media

4 Porciones

45 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

1 huevo
100g de azúcar
125ml de leche
200g de harina
8g de polvo para hornear
80g de arándanos
100ml de aceite de oliva
Mantequilla
60g de Nutella[®] (15g/porción)



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella[®] por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO



- 1 | Bate el huevo con el azúcar, luego añade la leche a la mezcla. Incorpora la harina y la levadura tamizadas, y mezcla junto con el aceite de oliva. Añade los arándanos con cuidado.



- 2 | Divide la mezcla en moldes individuales de aluminio o papel previamente engrasados y enharinados. Hornea a 180°C durante 30 minutos aproximadamente con el horno previamente calentado.

**3**

Retira los muffins del horno y deja que se enfríen. A continuación, inyecta Nutella® en el centro de cada muffin con ayuda de una manga pastelera.

Un muffin que nunca olvidarás. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

Los muffins se inventaron en el s. XVIII en el Reino Unido, donde originalmente se conocían como «moofins». Desde entonces se han hecho famosos en Estados Unidos y en todo el mundo. Nosotros te recomendamos que los pruebes con Nutella® y arándanos.