

Trío de Mini-Muffins con NUTELLA®



INGREDIENTES para aprox. 4 porciones (12 mini-muffins) 3 mini-muffins por porción



DIFF



PORC



INGR



45 MIN

Para la masa

- ✔ 220 g de azúcar
- ✔ 4 huevos
- ✔ 264 g de harina
- ✔ 60 g de mantequilla
- ✔ 60 ml de aceite de girasol
- ✔ 180 g de maicena
- ✔ 1 sobre de polvo para hornear
- ✔ 4 g de sal

Ingredientes adicionales:

- ✔ 80 g de puré de papa
- ✔ 80 g de puré de zanahoria
- ✔ 70 g de avellanas picadas
- ✔ 60 g de Nutella® (15g/porción)





PASO 1

Bate los huevos y el azúcar con una batidora, después añade los ingredientes secos y al final agrega el aceite con la mantequilla.



PASO 2

Divide la masa en tres partes iguales. Añade el puré de papa a una de las tres partes y mezcla. En un recipiente aparte, agrega el puré de zanahoria a la segunda parte y mezcla. En un tercer recipiente, añade 60 g de avellanas picadas a la tercera parte de la masa y revuélvela.



PASO 3

Después, coloca las tres mezclas en moldes de mini-muffins (20-25 gr) y hornea a 180°C durante 15 minutos. Sirve los 3 muffins decorados con 5 g de Nutella® cada uno y algunas avellanas picadas.