

RECIPE

Muffins met Nutella[®] en walnoten

Gemiddeld

1 h 0 min



INGREDIËNTEN

VOOR 6 PORTIES / 12 MUFFINS

70 g walnootpitten

150 g 00-bloem

150 g volkoren bloem

60 g ruwe rietsuiker

50 g boter

1 ei

200 ml melk

1 zakje bakpoeder

90 g Nutella[®] (15 g/portie)

zout



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella[®] per persoon om van te genieten!

BEREIDING

**1**

Verwarm de oven voor op 180°C. Beboter en bebloem 2 x 6,5 cm diameter muffin vormen. Verwijder de schil van de walnootpitten en breek de zaden in kleine stukjes. Smelt de boter en laat afkoelen. Meng in een kom de droge ingrediënten: bloem, suiker, walnoten, bakpoeder en een snuifje zout. Klop het ei op, en voeg hieraan de melk en de koude gesmolten boter toe. Voeg dit geheel toe aan het droge mengsel. Meng tot de bloem nat is, maar niet te lang (het deeg moet korrelig blijven).

2

Vul de vormpjes tot driekwart met deeg en plaats ze in de oven voor ongeveer 20-25 minuten, tot de muffins volledig gerezen zijn en het oppervlak er goudgeel uitziet.



**3**

Open de oven en laat de muffins 5 minuten rusten in de vormpjes. Haal ze er dan uit en plaats ze op een afkoelrek. Voeg bolletjes Nutella® toe die zullen dienen als lijm voor de suikerdecoraties. Serveer de muffins met decoraties van vlinders, hartjes en bloemetjes.