

RECIPE

De feestelijke Nutella[®] Muffins

Easy

30 min



INGREDIËNTEN

VOOR 6 PERSONEN

1 kopje natuurlijke yoghurt

70g suiker

125g bloem

1 ei

2 tl gist

50g olie

1 vanillestokje

Nutella[®]

EQUIPMENT

oven

mengkom

mixer

muffinvormpjes



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

BEREIDING

**1**

Begin door je oven aan te zetten en op 180°C te zetten, statisch.

Terwijl je wacht tot de oven is opgewarmd, mix je het ei (hoef je niet op te kloppen), de suiker en het vanillestokje in een kom.

Voeg de olie toe aan het mengsel. Voor de beste consistentie, probeer het geleidelijk toe te voegen tijdens het mengen.

**2**

Voeg de yoghurt toe en blijf mixen.

Nu ben je klaar om de bloem en de gist toe te voegen. Om klontjes te voorkomen, voeg je het geleidelijk aan toe terwijl je roert.

Bijna klaar! Giet het mengsel in je muffinvorm. Stop 1 cm onder de rand: de muffins zullen tijdens het bakken op natuurlijke wijze rijzen.

**3**

Bak de muffins gedurende 20 minuten.

Wacht tot de muffins een beetje zijn afgekoeld. Spuit een toefje Nutella® (15g per muffin) op elke muffin en decoreren maar!

En nu? Genieten!

Fier op je creatie? Wij ook!

Deel een foto met de hashtag #nutellarecept op social media. Zo help je om het web een beetje zoeter te maken

<3!