

RECIPe

Muffins con Nutella® y arándanos

Medium

4 Portions

45 min



INGREDIENTES

PARA 4 PORCIONES

- 1 huevo
- 100 g de azúcar
- 125 g de leche
- 200 g de harina común
- 8 g de levadura en polbo
- 80 g de arándanos
- 100 ml de aceite de oliva
- Mantequilla
- 60 g de Nutella® (15 g/porción)



**En esta deliciosa receta,
15 g de Nutella®
por persona son
suficientes para disfrutar
de todo su sabor.**

ELABORACIÓN



- 1 | Bate el huevo junto con el azúcar y añade la leche a la mezcla. Añade la harina tamizada junto con la levadura química y luego mezcla todo con el aceite de oliva. Añade poco a poco los arándanos.



- 2 | Divide la mezcla en moldes individuales para muffins. Hornea en un horno precalentado a 180 °C unos 30 minutos.



3

Saca los muffins del horno y deja que se enfríen, luego pon Nutella® en el centro de cada muffin con una manga pastelera.

Un muffin que nunca olvidarás. Comparte la receta con el hashtag **#recetadenutella**

Los muffins se originaron en el Reino Unido en el siglo XVIII, donde al principio se conocían como "moofins". Desde entonces también se han hecho famosos en los Estados Unidos y en todo el mundo. Prueba hoy nuestra **receta de muffins con Nutella® y arándanos.**