

RECIPE

Muffinki w trzech smakach z NUTELLA®

Średnie

4 Porcje

45 min



Składniki na 4 porcje / 12 minimuffinków

Na ciasto

220 g cukru

4 jaja

260 g mąki

60 g masła

60 ml oleju roślinnego

18 g skrobi kukurydzianej

opakowanie proszku do pieczenia

4 g soli

80 g pure z gotowanych ziemniaków

80 g pure z gotowanej marchewki

Na wierzch

70 g siekanych orzechów laskowych

60 g kremu Nutella® (15 g/porcję)



Aby przygotować ten pyszny przepis, wystarczy 15 g kremu Nutella® na 1 porcję!

WYKONANIE



1 | Przygotować ciasto podstawowe: jaja ubić z cukrem, dodać mąkę, skrobię, proszek do pieczenia i sól. Na końcu dodać olej i masło.



2 | Ciasto podzielić na 3 równe części i do każdej dodać jeden składnik specjalny – do pierwszej pure z ziemniaków, do drugiej pure z marchewki, do trzeciej orzechy.

**3**

Rozłożyć 3 rodzaje ciasta do foremek na mini-muffiny (20-25g). Piec 15 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 °C.

Idealne trio.

Historia muffinek ma skromne początki. Dawno temu, w wiktoriańskiej Anglii, przygotowywała je i jadła służba domowa. Dziś muffinkami w trzech smakach z Nutella® mogą delectować się smakosze w wielu innych krajach.