

PRZEPIS

Muffiny świąteczne z kremem Nutella®

Łatwe

30 min



SKŁADNIKI

DLA 6 OSÓB

- 1 szklanka jogurtu naturalnego
- 70 g cukru
- 125 g mąki uniwersalnej
- 1 jajko
- 2 łyżeczki drożdży
- 50 g oleju
- 1 laska wanilii
- Krem Nutella®



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

WYKONANIE

**1**

Zacznij od włączenia piekarnika i ustawienia go na 180°C, bez termoobiegu.

Oczekując na nagrzanie się piekarnika, wymieszaj w misce jajko (nie trzeba go ubijać), cukier i ziarna wydrążone z laski wanilii.

Dodaj olej do mieszanki. Aby uzyskać najlepszą konsystencję, dodawaj go stopniowo podczas miksowania.

**2**

Dodaj jogurt i kontynuuj mieszanie.

Teraz można dodać mąkę i drożdże.

Aby uniknąć tworzenia się grudek, dodawaj je stopniowo, cały czas ubijając.

Prawie gotowe! Wlej masę do formy na muffiny.

Zakończ wlewanie masy 1 cm poniżej krawędzi: muffiny uniosą się naturalnie podczas pieczenia, tworząc ładne, zaokrąglone wierzchołki.

**3**

Piecz muffiny przez około 20 minut.

Poczekaj aż muffiny ostygną. Następnie na każdą muffinkę nałóż porcję kremu Nutella® (15 g na 1 muffinkę) i dowolnie udekoruj.

Smacznego!

Jesteś dumny ze swoich umiejętności kulinarnych? My również!

Podziel się zdjęciem (oraz przepisem) używając **#przepisnutella** na social mediach.

Z przyjemnością zobaczymy, jak świat staje się odrobinę słodszy!