

Przepis na muffinki z kremem Nutella®

Średnie

30 min



SKŁADNIKI NA 6 PORCJI

- 1 jajko
- 125 g mąki pszennej
- 70 g cukru
- 2 łyżeczki drożdży
- 1 laska wanilii
- 125 ml mleka lub 1 szklanka jogurtu naturalnego
- 50 g oleju
- 90 g kremu Nutella® (15 g na muffinkę)

WYKONANIE



1 | Jajko ubij z cukrem i wanilią, następnie dodaj olej i mleko lub jogurt.



2 | Dodaj przesianą mąkę oraz drożdże i wymieszaj.



3 | Nakładaj masę w jednakowej ilości do foremek na muffiny. Piecz w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez około 20 minut.

**4**

Wymij babeczki z piekarnika i wystudź.

**5**

Udekoruj babeczki kremem Nutella® (15 g na porcję) za pomocą rękawa cukierniczego. Smacznego!

**Podziel się tym przepisem używając hasztagu
#nutellarecipe**