

PRZEPIS

Muffiny z kremem Nutella® i borówkami

Średnie

4 Porcje

45 min



Składniki na 4 porcje

- 1 jajko
- 100 g cukru
- 125 g mleka
- 200 g mąki
- 8 g proszku do pieczenia
- 80 g borówek
- 100 ml oliwy z oliwek
- masło
- 60 g kremu Nutella® (15 g na porcję)



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

WYKONANIE

**1**

Jajko ubij z cukrem i dodaj mleko. Do masy przesiej mąkę z proszkiem do pieczenia, a następnie dodaj oliwę i wymieszaj. Delikatnie wmieszaj do ciasta borówki.

**2**

Napełnij ciastem aluminiowe lub papierowe foremki, uprzednio natłuszczone i wysypane mąką. Piecz przez około 30 minut w temperaturze 180°C.

**3**

Wymij muffiny z piekarnika i pozostaw do ostygnięcia. Następnie przy pomocy rękawa cukierniczego nadziewaj je kremem Nutella®.

Takiego muffina nie zapomnisz.

Muffiny pochodzą z Wielkiej Brytanii, gdzie pojawiły się w XVIII wieku i pierwotnie nosiły nazwę "moofins". Z czasem zyskały popularność w Stanach Zjednoczonych i na całym świecie. Dziś polecamy wersję z kremem Nutella® i borówkami.