

# Muffins natalícios de Nutella®

Fácil

30 min



## INGREDIENTES

### PARA 6 PESSOAS

1 chávena de iogurte natural

70 g de açúcar

125 g de farinha

1 ovo

2 colheres de chá de fermento

50 ml de óleo

1 vagem de baunilha

Nutella®

### UTENSÍLIOS

forno

tigela

batedeira

forma de muffins

## PREPARAÇÃO

**1**

Pré-aquece o forno a 180 °C, sem ventilação.

Enquanto esperas que o forno aqueça, deita o ovo (não é preciso bater), o açúcar e a vagem de baunilha numa tigela.

Adiciona óleo à mistura. Para conseguires uma melhor consistência, adiciona o óleo enquanto fores misturando.

**2**

Junta o iogurte e continua a misturar.

Agora, junta a farinha e o fermento.

Para não se formarem grumos, vai adicionando pouco a pouco sem nunca deixares de mexer.

Já falta pouco! Verte a mistura na forma de muffins.

Deixa um espaço de 1 cm, porque os muffins vão crescer naturalmente durante a cozedura, o que vai dar origem aos característicos e apetitosos topos.

**3**

Coze os muffins durante 20 minutos.

Deixa os muffins arrefecerem ligeiramente. Depois, dá-lhes um toque de Nutella® (15 g por muffin) em cada muffin e decora a teu gosto.

Bom proveito!

## **Contente com os teus dotes para a pastelaria? Nós também!**

Partilha uma foto (e a receita) com o hashtag #nutellarecipe nas redes sociais. Vamos adorar ver a web tornar-se um pouco mais doce