

РЕЦЕПТ

# Яблочные маффины с Nutella®

Средне

55 мин



## Ингредиенты

**на 8-10 порций**

15 г Nutella® на порцию

1-2 свежих яблока

200 г муки

100 г сахара

100 г сливочного масла

2 яйца

1 пакетик разрыхлителя теста

1 пакетик ванильного сахара

150 мл молока



**Для приготовления  
рецепта достаточно 15 г  
Nutella® на одну  
порцию.**

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**1**

В широкой миске смешайте сахар, ванильный сахар и размягченное сливочное масло

Добавьте муку, разрыхлитель теста и снова перемешайте

Затем добавьте 2 яйца, молоко и смешайте все вместе

**2**

Очистите яблоки от кожуры, нарежьте на мелкие кусочки и добавьте их в массу с тестом. Перемешайте.

Наполните получившимся тестом формочки для маффинов

Выпекайте маффины 25 минут в духовке разогретой до 280° С

**3**

Вытащите маффины из формы для выпечки

**4**

Используя нож, отрежьте верхушку маффинов и наполните с помощью кондитерского мешка каждый по 15 г Nutella® (чайная ложка на порцию)