

# Праздничные маффины с Nutella®

Легко

30 мин



## Ингредиенты

(на 6 персон)

1 стакан натурального йогурта без добавок

70 г сахара

125 г муки

1 яйцо

2 ч.л. дрожжей

50 г масла

1 стручок ванили

Nutella®

### ВАМ ПОНАДОБИТСЯ

духовая печь

емкость для смешивания ингредиентов

венчик

форма для маффинов

## Приготовление

**1**

В самом начале включите духовую печь и установите температуру на 180°C.

Пока нагревается духовая печь, смешайте яйца (не нужно их взбивать), сахар и стручок ванили в глубокой емкости.

К получившейся смеси добавьте масло. Добавляйте понемногу, постоянно помешивая, для того, чтобы получить наилучшую консистенцию.

**2**

Добавьте йогурт и продолжайте помешивать.

Теперь добавьте муку и дрожжи. Чтобы избежать появления комочков, добавляйте муку постепенно, не переставая взбивать массу.

Почти готово! Распределите массу по формам для маффинов. Оставьте 1 см до края формы, чтобы дать маффинам подняться.

**3**

Выпекайте маффины в течение 20 минут.

Подождите, пока маффины немного остынут. Затем распределите 15 г Nutella® на каждый маффин и добавьте украшения по желанию.

Наслаждайтесь!

## Гордитесь тем, как вы готовите? Мы тоже!

Поделитесь фотографией и рецептом приготовленного вами блюда с хэштегом **#РецептыNutella** в Instagram или Vkontakte. Мы будем безумно рады увидеть, как мир становится немного слаще