

РЕЦЕПТ

# Маффины с Nutella® и ореховым секретом.

Средне

6 Количество персон

1 ч 0 мин



## Ингредиенты на 12 маффинов (6 порций)

70 г очищенные грецкие орехи

150 г муки

150 г муки грубого помола

60 г тростникового сиропа

50 г сливочного масла

1 яйцо

200 мл молока

1 пакетик разрыхлителя

90 г Nutella® (15 г / порция)

Соль



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

## СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**1**

Установите духовку на 180° С. Пропитайте маслом и присыпьте мукой бумажные формы для маффинов диаметром приблизительно 6,5 см. Снимите кожицу с ядер грецких орехов и измельчите их. Растопите сливочное масло, затем остудите. В миске смешайте сухие ингредиенты: муку, сахар, грецкие орехи, разрыхлитель и щепотку соли. Яйцо взбейте венчиком, затем добавьте молоко и остывшее топленое масло. Соедините жидкую смесь с сухой смесью. Осторожно перемешивайте до тех пор, пока мука полностью не намокнет. Тесто должно оставаться слегка зернистым.

**2**

Заполните формы на 3/4 тестом при помощи столовой ложки. Затем поместите их в духовку примерно на 20-25 минут. Дождитесь пока маффины поднимутся полностью и станут золотистыми на поверхности.

**3**

Откройте духовку. Дайте маффинам постоять так 5 минут, затем достаньте их и дайте остыть. Украсьте сверху Nutella® и прикрепите на пасту декор из сахара. Задекорируйте маффины бабочками, сердечками или цветами.

## **Десерт - это самая романтичная часть вечера! Поделитесь рецептом, используя хештег #nutellарецепты**

Это особенный рецепт для Дня всех влюбленных. Нежный вкус маффинов с Nutella® и ореховым секретом будоражит фантазию.

Попробуйте приготовить прямо сейчас!