

De festlige Nutella[®]-muffins

Nem

30 min.



INGREDIENSER

TIL 6 PERSONER

INGREDIENSER

1 kop almindelig yoghurt naturel

70 g sukker

125 g hvedemel

1 æg

2 tsk gær

50 g olie

1 vaniljestang

Nutella[®]

TILBEHØR

ovn

skål

pisk

muffinsform

Klargøring

**1**

Start med at tænde din ovn, og indstil den til 180°C, ikke-varmluft.

Mens du venter på, at ovnen bliver varm, blandes ægget (ingen grund til at piske det), sukker og kornene fra en vaniljestang i en skål.

Tilføj olien til blandingen. For at opnå den bedste konsistens, prøv at tilføje det gradvist under omrøring.

**2**

Tilsæt yoghurt og rør videre.

Nu er du klar til at tilsætte mel og gær. For at undgå at det danner klumper, tilføjes det gradvist, mens du pisker.

Næsten færdig! Hæld blandingen i din muffinsform. Stop 1 cm under kanten: Dine muffins hæver naturligt under bagning og skaber flotte, afrundede toppe.

**3**

Bag dine muffins i cirka 20 minutter.

Vent til dine muffins er kølet lidt af. Læg derefter en smule Nutella® (15gr pr. muffin) på hver muffin og dekorer frit.

Nyd!

Stolt over din bagning? Det er vi også!

Del et billede (og opskriften) med hashtagget #nutellarecipe på sociale medier. Vi vil elske at se internettet blive lidt sødere <3 <3