

# Juhlavat Nutella<sup>®</sup>-muffinssit

Helppo

30 min



## AINEKSET

### 6 HENKILÖLLE

#### AINEKSET

1 kuppi tavallista luonnonjogurttia

70 g sokeria

125 g yleisjauhoja

2 tl hiivaa

50 g öljyä

1 vaniljatanko

Nutella<sup>®</sup>

#### LISÄTARVIKKEET

uuni

sekoituskulho

vatkain

muffinssivuoka

## Valmistus

**1**

Aloita kytkemällä uuni päälle ja asettamalla se 180 °C:een, tasalämmölle.

Kun odotat uunin lämpenemistä, sekoita kulhossa muna (ei tarvitse vatkata), sokeri ja vaniljan siemenet vaniljatangon sisältä.

Lisää seokseen öljy. Parhaan sakeuden saavuttamiseksi lisää se vähitellen samalla sekoittaen.

**2**

Lisää jogurtti ja jatka sekoittamista.

Nyt olet valmis lisäämään jauhot ja hiivan. Kukkareiden muodostumisen estämiseksi lisää ne vähitellen vatkaamisen aikana.

Melkein valmis! Kaada seos muffinssivuokaan. Lopeta 1 cm ennen reunaa: muffinssit kohoavat luonnollisesti paistamisen aikana muodostaen mukavat, pyöreät huiput.



**3**

Kypsennä muffinsseja noin 20 minuuttia.

Odota, että muffinssit hieman jäähtyvät. Pudota sitten Nutella®-riipaus (15 g muffinssia kohti) jokaisen muffinssin päälle ja koristele haluamallasi tavalla.

Nauti!

## Oletko ylpeä leivonnastasi? Niin olemme mekin!

Jaa kuva (ja resepti) hahstagilla #nutellarecipe sosiaalisessa mediassa. Haluamme, että internet muuttuu hieman makeammaksi <3