

De feststemte Nutella[®]-muffinsene

Enkel

30 min



INGREDIENSER

FOR 6 MENNESKER

INGREDIENSER

1 kopp vanlig naturlig yoghurt

70 g sukker

125 g hvetemel

1 egg

2 ts gjær

50 g olje

1 vaniljestang

Nutella[®]

TILBEHØR

stekeovn

miksebolle

pisk

muffinsform

Forberedelse

**1**

Start med å slå på ovnen og sett den til 180 °C, statisk.

Mens du venter på at ovnen blir varm, blander du egg (ikke pisk dem), sukker og vaniljestang i en bolle.

Tilsett oljen i blandingen. For best konsistens, prøv å tilsette den gradvis mens du blander.

**2**

Tilsett yoghurten og fortsett å blande.

Nå er du klar til å tilsette melet og gjæren. For å unngå klumper, tilsett ingrediensene gradvis mens du visper.

Nesten ferdig! Hell blandingen i muffinsformen din. Stopp 1 cm under kanten: muffinsene heves naturlig under steking og skaper fine, avrundede topper.

**3**

Stek muffinsene i ca. 20 minutter.

Vent til muffinsene avkjøles litt. Deretter drysser du et snev Nutella® (15 gram per muffins) på hver muffins og pynter som du vil.

God fornøyelse!

Stolt over bakefremgangen din? Det er vi også!

Del et bilde (og oppskriften) med hashtaggen #nutellarecipe på sosiale medier. Vi vil elske å se at det verdensospennende nettet blir litt søtere <3