

Festliga muffins med Nutella®

Lätt

30 Min



INGREDIENSER

FÖR 6 PERSONER

INGREDIENSER

2,4 dl naturell yoghurt

70 g socker

125 g vetemjöl

1 ägg

2 tsk jäst

50 g olja

1 vaniljstång

Nutella®

TILLBEHÖR

oven

mixing bowl

whip

muffin pan

Gör såhär

**1**

Börja med att starta ugnen och sätta den på 180 °C.

Medan du väntar på att ugnen ska bli varm, blanda ägget (det behöver inte vispas), socker och innehållet från vaniljstången i en bunke.

Tillsätt oljan till blandningen. För bästa konsistens, tillsätt lite i taget när du blandar.

**2**

Tillsätt yoghurt och fortsätt blanda.

Nu är det dags att hälla i mjölet och jästen. För att undvika klumpar, tillsätt lite i taget medan du vispar.

Nästan klar! Häll blandningen i din muffinsform. Sluta hälla 1 cm nedanför kanten: dina muffins kommer att stiga under bakningen och få runda, fina toppar.

**3**

Baka muffinsarna i ungefär 20 minuter.

Låt dem svalna en stund. Droppa sedan lite Nutella® (15 gram per muffin) på varje muffin och dekorera hur du vill.

Njut!

Är du stolt över din bakning? Det är vi också!

Dela en bild (och receptet) med hashtag #nutellarecept på sociala medier. Vi kommer att älska att se webben bli en aning sötare <3