РЕЦЕПТ

Мафіни з Nutella® та чорницею

Середньої складності | 4 Порції | 45 хвилин

Інгредієнти

на 4 порції

1 яйце

100 г цукру

125 г молока

200 г звичайного борошна

80 г чорниці

100 мл оливкової олії

вершкове масло

Butter

60 г Nutella® (15 г / порція)

Для приготування страви досить 15 г Nutella® на одну порцію.

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1 Збийте яйце разом з цукром, а потім додайте до суміші молоко. Додайте борошно, просіяне разом з розпушувачем, а потім вмішайте в масу оливкову олію. Акуратно додайте чорницю.

2 Розкладіть суміш в окремі форми для кексів. Випікайте в попередньо розігрітій духовці при 180 °C приблизно 30 хвилин.

3 Дістаньте мафіни з духовки і дайте їм охолонути, а потім введіть Nutella® в центр кожного мафіна за допомогою кондитерського мішка.

Мафіни, які ви ніколи не забудете. Поділіться рецептом, використовуючи хештег #nutellaрецепти

Мафіни виникли у Великій Британії у 18 столітті, де спочатку називалися "муфіни". З тих пір ці смаколики стали відомими у США та в усьому світі. Сьогодні спробуйте наш рецепт мафінів із Nutella® та чорницею!