

РЕЦЕПТ

Шоколадні мафіни з Nutella® до Дня всіх закоханих

Складно

10 Порції

40 хвилин



Інгредієнти

на 10 порцій

80 г шоколаду

75 г вершкового масла

40 г яєчних жовтків

33 г мигдального борошна

33 г цукрової пудри

70 г яєчного білка

60 г цукру

40 г кондитерської борошна

150 г Nutella® (15 г / порція)



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

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ



1 | Злегка збийте яєчні білки і, продовжуючи збивати, додавайте цукор по одній столовій ложці. Розтопіть шоколад на водяній бані і відставте в сторону. Дочекайтеся, поки він охолоне, а потім змішайте його з розм'якшеним маслом, нарізаним кубиками в іншій мисці. Вмішайте мигдальне борошно і жовтки. Ретельно змішайте обидві суміші за допомогою шпателя рухами зверху вниз. Просійте борошно і додайте його в суміш, перемішайте до однорідності.



2 | Змастіть маслом і посипте борошном 10 форм для мафінів, заповніть їх тістом наполовину і поставте в духовку при 170 °C приблизно на 12 хвилин. Не тримайте мафіни занадто довго в духовці і діставайте їх м'якими – вони будуть підсихати в міру охолодження. Прикрасьте кожен мафін Nutella® і посипте цукровою пудрою.

Шоколадні мафіни – це любов, солодка зсередини! Поділіться рецептом, використовуючи хештег #nutellарецепти

День святого Валентина – це свято не тільки для закоханих пар! 14 лютого – це день, який можна провести з тими, хто робить кожен ваш день особливим! А ще це чудова нагода приготувати шоколадні мафіни з Nutella®.