MUFFINS AU NUTELLA



RÉALISATION DES MUFFINS AU NUTELLA

Recette des muffins au **Nutella**, une **recette** non classique de muffins, ces **petits gâteaux** pour le goûter, les anniversaires d'enfants ou le dessert.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

300 g de farine 100 g de sucre 75 g de beurre fondu 1 sachet de sucre vanillé 2 oeufs 13 cl de lait 1 sachet de levure 1 pincée de sel Du **Nutella** Moules à muffins Éventuellement des moules en papier

LES ÉTAPES DE LA RECETTE :

Beurrer les moules à muffins ou y placer des moules en papier. Faire fondre le beurre au micro-ondes. Casser les oeufs un par un et les battre en omelette. Mélanger grossièrement dans un grand bol : la farine, le sucre, le beurre fondu, le sucre vanillé, la levure, le lait, le sel et les oeufs battus. Verser la pâte dans les moules à muffins. Ajouter une grosse cuiller à café de Nutella dans chaque moule à muffin. (vous pouvez les mettre au congélateur en avance) Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200 d°. Démouler les muffins mais les laisser dans leur moule si vous avez utilisé des moules en papier.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué
à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr