Muffin cuore di nutella

Data: Invalid Date | Autore: Caterina Rafele



Per rendere dolci i nostri pomeriggi uggiosi…….

“**Muffin cuore di nutella**”

INGREDIENTI

230 gr. di farina 00;
100 gr. di zucchero;
2 uova;
50 gr. di olio di girasole;
60 gr. di latte;
una bustina di vanillina;
mezza bustina di lievito per dolci;
12 cucchiai di nutella;
12 pirottini o uno stampo per muffin. [MORE]

PROCEDIMENTO

Prendere un vassoio, rivestirlo di carta forno e mettere sopra 12 cucchiaiate di nutella, porre il vassoio nel congelatore per almeno un’ora.
Frullare le uova con lo zucchero, versare l’olio e il latte, continuare a sbattere e unire poco alla volta la farina setacciata, la vanillina e infine il lievito. Continuare fino a quando gli ingredienti non si sono ben amalgamati tra di loro.

Mettere i pirottini sulla placca del forno (o imburrare lo stampo) riempirli con un cucchiaio d’impasto,

la nutella congelata e ricoprire con un altro cucchiaio d’impasto. Infornare in forno caldo a 180° per 20-25 minuti. Volendo si può cospargere la superficie con della granella di mandorle, oppure una volta tolti dal forno con dello zucchero a velo misto a cacao amaro.

Buon Appetito

Caterina Rafele

Seguimi anche su Facebook: Un cuoco Caterina

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/muffin-cuore-di-nutella/92089