

Recette : MUFFINS AU NUTELLA !

Desserts



MUFFINS AU NUTELLA !

INGRÉDIENTS

200 grammes de farine
3 cuillerées à café de levure chimique
100 grammes de sucre en poudre
1 cuillerée à café de sel
100 grammes de beurre fondu
3 œufs
10 centilitres de crème liquide
100 grammes de chocolat au lait aux noisettes
50 grammes de Nutella + 10 cuillerées à café de Nutella
125 grammes de pépites de chocolat

PRÉPARATION

1. Mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel.
2. Batre les œufs avec la crème liquide, puis ajouter le beurre fondu.
3. Faire fondre le chocolat au bain-marie avec une cuillerée à soupe de lait.
4. Ajouter le chocolat fondu et le Nutella au mélange d'œufs, de crème et de beurre.
5. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.
6. Incorporer ensuite, la farine, mélanger.
7. Rajouter les pépites de chocolat, mélanger.
8. Remplir au trois quarts des moules à muffins ou des caissettes en papier de cette préparation.
9. Ajouter une cuillerée à café de Nutella au centre.



Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes



C'est à vous de jouer !

Environ 20 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !