

# 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 cucchiaini di nutella;  
12 pirottini o uno stampo per muffin. [MORE]

## PROCEDIMENTO

Prendere un vassoio, rivestirlo di carta forno e mettere sopra 12 cucchiainate 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 cucchiaino d'impasto,

la nutella congelata e ricoprire con un altro cucchiaino 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 In cucina con Caterina

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)

<https://www.infooggi.it/articolo/muffin-cuore-di-nutella/92089>

