Muffin con cuore di Nutella

Zucchero semolato

Difficoltà bassa

30 minuti

Ingredienti

- **2** Uova
- **100 g** Zucchero Semolato 100% Italiano
- **50 g** Olio di semi di girasole
- **60 g** Latte
- **230 g** Farina
- **8 g** Lievito per dolci (mezza bustina)
- **q.b.** Crema spalmabile alle nocciole
- **q.b.** Granella di nocciole

Procedimento

1. Per preparare il cuore di Nutella è necessario creare dei cioccolatini solidi: con un cucchiaino di Nutella formate 12 palline da adagiare su un vassoio ricoperto di carta forno. Mettete in freezer per un'ora, così da farli solidificare.
2. Preparate l'impasto per i muffin: frullate le uova in una ciotola, aggiungete lo Zucchero Semolato 100% Italiano, l'olio di semi di girasole e il latte.
3. Sempre frullando, aggiungete la farina poco per volta e infine, quando il composto è perfettamente omogeneo, anche il lievito. Amalgamate bene.
4. Prendete una teglia per muffin e inserite i pirottini di carta. Con un cucchiaio versate l'impasto, ma solo per 2/3 di ogni pirottino.
5. Sistemate i cioccolatini di Nutella al centro di ogni muffin, quindi ricoprite con l'impasto rimasto.
6. Infornate i muffin per 20-25 minuti a 180 °C gradi e, una volta raffreddati, potrete servirli!

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2024 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED