



Toque & Tablier



Muffins cœur de Nutella®

P'tits Marmitons : dès 9 ans

Pour 15-20 petits muffins

Préparation 15 min

Mets un tablier et lave-toi les mains avant de commencer !

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

- 200 g de farine de blé
- 1 sachet de levure chimique
- 80 g de sucre en poudre + 15 à 20 pincées
- Une dizaine de cuillères à café de Nutella®

Le crémier :

- 2 œufs
- 175 g de beurre doux
- 20 cl de lait entier

1. Mettre le Nutella® au frais. Préchauffer le four à 180° sur la position « dessert »
2. Dans un récipient, mélanger la farine, la levure et le sucre. Faire fondre le beurre au micro ondes par intervalle de 30 secondes.
3. Dans un autre récipient, battre les œufs, puis ajouter le lait et le beurre fondu, mélanger. Verser ce contenu dans le premier récipient contenant la farine, levure et sucre. Mélanger doucement et pas longtemps : dès que tous les ingrédients sont bien mélangés, s'arrêter... même s'il y a des grumeaux !
4. Remplir les moules à muffins à un peu plus de la moitié. Ajoutez une demi-cuillère à café de Nutella® et cacher ce Nutella® par de la pâte à muffins. Il faut remplir les moules au $\frac{3}{4}$ et non plus car la préparation va lever au cours de la cuisson.
5. Pour des muffins croquants à la surface, parsemer d'un peu de sucre et enfourner pour 20 minutes. Démoulez et laisser refroidir sur une planche (à pain par ex.). A déguster tièdes !