

Viens chez moi, J'habite dans ta cuisine !

MUFFINS AU CŒUR DE NUTELLA

Ingrédients :

- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 1 yaourt nature
- 1 sachet de levure chimique
- 12 cuillères à café de Nutella



Préparation :

Fouettez les œufs avec le sucre en poudre, ajoutez y le beurre fondu, le yaourt et mélangez bien. Incorporez ensuite la farine et la levure. Mélangez rapidement.

Placez des caissettes en papier dans le fond de douze empreintes à muffins et versez-y la préparation aux 1/3. Déposez au centre de chaque muffin une cuillère à café de Nutella et recouvrez du restant de préparation.

Placez les muffins au four et faites les cuire pendant 20 minutes à 180°. En fin de cuisson les muffins doivent être légèrement dorés.