

Muffins Nutella

Préchauffer le four à 180°

Temps de cuisson : 15min

Ingrédients :

280g	Farine
80g	Sucre
10 cl	lait
100g	Beurre
3	Œufs
1/2	Sachet de levure
1	Sachet de sucre vanillé
1	Yaourt nature
1	Pot de nutella
1 pincée	Sel



1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs, ne garder que 2 jaunes d'œufs et battre les 3 blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel.
4. Dans un autre saladier, mélanger le sucre, le sucre vanillé, les 2 jaunes d'œufs, le beurre préalablement fondue, le lait et le yaourt nature.
5. Incorporer progressivement cette préparation dans le premier saladier.
6. Ajouter les blancs en neige.
7. Remplir le moule à muffins au 1/3 avec la préparation.
8. Former une petite cuvette, y déposer une noix de nutella bien au centre.
9. Recouvrir en répartissant le reste de la pâte.
10. Enfourner les muffins au four pendant 15 min environ.