

Pour le goûter

Les Muffins au **nutella**

Si vous êtes à la recherche d'un goûter facile, rapide et bon ne cherchez plus. Ces muffins au Nutella sont fait pour vous. Ils satisferont petits & grands et seront prêts en un rien de temps...

Ingrédients pour 13 muffins :

- 150 g de farine
- 50 g de beurre fondu
 - 2 oeufs
- 60 g de sucre en poudre
 - 1 yaourt nature
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
 - 1/2 sachet de levure
 - 10 cl de lait
 - Du Nutella

Préparation :

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez vos oeufs avec le sucre en poudre.

Ajoutez le beurre fondu, le yaourt et le lait et l'extrait de vanille.

Terminez par le mélange farine-levure puis mélangez de nouveau.

Mettez une cuillère à soupe de pâte dans les moules à muffins puis une bonne cuillère de Nutella et recouvrez d'une cuillère à soupe de pâte.

Enfournez pour 15 minutes, laissez tiédir et démoulez...

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

deliceyeux@gmail.com

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©