

Muffins à la Vanille au cœur de Nutella



Pour réaliser cette recette, il vous faut...

- Pour une quinzaine de muffins -

- 1 yaourt nature
- 3 oeufs
- 140 grammes de sucre roux
- 170 grammes de farine
- 150 grammes de beurre
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 1 sachet de levure
- Pâte à tartiner (compter une belle cuillère à café par muffin)

Go !

- * Faire fondre le beurre (50 à 60 secondes au micro-ondes, puissance moyenne).
 - * Mélanger la farine et la levure.
 - * Dans un saladier, mélanger le yaourt, les oeufs, le sucre roux et la vanille.
- * Ajouter le mélange de farine. Mélanger sans trop travailler la pâte, puis ajouter le beurre fondu.
 - * Verser 1 cuillère à soupe de pâte dans les caissettes/moules, ajouter une belle cuillère à café de nutella et recouvrir de pâte. Attention à ne pas trop les remplir (*mais ne faites pas comme moi, comme vous pourrez le constater sur les photos, les miens ne sont pas assez remplis !*)
 - * Enfourner 20 minutes dans un four à 180°C. Tourner la grille à mi-cuisson.