



## Muffins au Nutella



### Ingrédients :

- 100 g de sucre
- 300 g de farine
- 75 g de beurre fondu
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 13 cl de lait
- 1 sachet de Levure
- 1 pincée de sel
- 1 pot de Nutella

### Recette pour 6 muffins

Moules à Muffins et éventuellement des moules en papier

### Préparation :

Temps de cuisson : 15-20 minutes

- Préchauffer le four à 200°
- Beurrer les moules à muffins ou y placer des moules en papier sulfurisé.
- Faire fondre le beurre au micro-onde.
- Casser les œufs un par un et les battre en omelette.
- Mélanger grossièrement dans un grand bol : la farine, le sucre, le beurre fondu, le sucre vanillé, la levure, le lait, le sel et les œufs battus.
- Verser la pâte dans les moules à muffins.
- Ajouter une grosse cuiller à café de Nutella dans chaque moule à muffin.
- Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans le four à 200°.
- Démouler les muffins mais les laisser dans leur moule si vous avez utilisé des moules en papier.

