

Muffin au Nutella



Ingrédients

- 1 yaourt nature
- 3 œufs
- 220 gr de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 5 cl d'huile
- 100 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- Nutella

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Fouetter les œufs avec le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le yaourt, l'huile et le sel. Mélanger de nouveau jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène.

Mélanger la farine et la levure et les incorporer au mélange précédent.

Répartir la préparation dans des moules à muffins jusqu'à mi-hauteur.

Déposer une cuillère à soupe de Nutella sur chaque muffin et à l'aide d'une cure dent faire des tourbillons en enfonçant le cure dents afin de bien incorporer le Nutella.
Enfourner pour 25 min environ.

Bon appétit !!!