

# Muffin alla nutella



*Sfizi e pasticci*



**CASCINA BIANCA**  
cooperativa sociale dal 1996

# Ingredienti per 12 muffin:



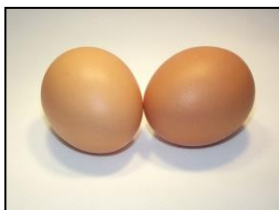
FARINA 250 g



ZUCCHERO 100 g



BURRO 75 g



UOVA 2



LATTE 130 ml



NUTELLA



LIEVITO

# Come si fa:



ACCENDERE IL FORNO a 200°C.



ROMPERE LE UOVA E  
SBATTERLE CON LA FRUSTA



AGGIUNGERE:

- FARINA
- LIEVITO
- ZUCCHERO
- SALE
- BURRO SCIOLTO
- LATTE



CON LE MANI SPALMA IL  
BURRO NELLE FORMINE



VERSA POCO IMPASTO IN  
OGNI FORMINA



METTI UN CUCCHIAINO DI  
NUTELLA



RICOPRI LA NUTELLA CON  
L'IMPASTO



METTERE IN FORNO



ASPETTARE 15 MINUTI



TOGLIERE DAL FORNO