

# Muffin alla Nutella®

circa 12 pezzi



Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****12 pirottini di carta:**

Stampini di carta per muffin Dr. Oetker

**Pasta:**

80 g di burro ammorbidito

70 g di Nutella®

130 g di zucchero

1 bustina di Zucchero vanillinato Dr. Oetker

3 uova

180 g di farina

1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

80 g di nocciole macinate

75 ml di latte

**Glassa:**

1 busta di Glassa scura Dr. Oetker

1 busta di Glassa bianca Dr. Oetker

**1 Preliminari:**

Foderare uno stampo da muffin con pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C****Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Versare in una ciotola il burro, la Nutella®, lo zucchero e lo zucchero vanillinato e sbattere a schiuma. Aggiungere le uova una alla volta sbattendo bene. Mescolare la farina, il lievito in polvere e le nocciole macinate, setacciare e incorporare. Aggiungere il latte e incorporare brevemente all'impasto. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato.

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

**Forno tradizionale: circa 180 °C****Aria calda: circa 160 °C****Scanalatura: parte media****Tempo di cottura: circa 25 Minuti**



**Dr. Oetker AG/SA**

Lasciare raffreddare.

**3 Glassa:**

Sciogliere la glassa scura come indicato sulla confezione e spalmare sui muffin.  
Sciogliere la glassa bianca come indicato sulla confezione. Tagliare un angolino della busta e decorare i muffin.

