

Muffins au coeur de Nutella



Ingrédients nécessaires

Nutella : 8cc
levure chimique : 1 sachet(s)
sucre blanc : 4cs
farine : 10cs
crème liquide : 20cl
beurre : 40g
extrait de vanille : 1cc
œuf : 2

Préambule

Des petits gâteaux moelleux au cœur fondant... Ca ne te met pas l'eau à la bouche ? Pourquoi ne pas apprendre à réaliser cette recette ? Tout va t'être expliqué pas à pas, pour que tu puisses la reproduire depuis chez toi.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Fais fondre le beurre au micro-ondes ou à feu doux dans une casserole.



Etape 2

Dans un grand saladier, mélange la farine, le sucre et la levure.



Etape 3

Casse tes œufs dans ce même saladier, puis mélange à nouveau.



Etape 4

Ajoute la crème.



Etape 5

Puis, verse le beurre fondu et la vanille dans ta préparation. Mélange pour obtenir une pâte bien lisse.



Etape 6

Verse un peu de pâte dans des moules à muffins, puis mets un peu de Nutella sur chacun.



Etape 7

Finis de remplir tes moules avec de la pâte, en recouvrant bien le Nutella.



Etape 8

Tes muffins doivent cuire entre 12 et 15 minutes, à 180°C. Une fois ce temps écoulé, ils sont prêts à être dégustés, mais attention à ne pas te brûler ! Miam, miam.

