



TRIO DE MINI MUFFINS COM NUTELLA®

Muffins & donuts | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Lanche da tarde |
Todo o ano | Banquete

👤👤👤 | 40 minutos ⌚ | 🍳🍳🍳

Ingredientes para 10 pessoas, aproximadamente (30 mini muffins) - 3 mini muffins por pessoa

INGREDIENTES

Mistura-base

- 540 g de açúcar
- 9 ovos médios
- 660 g de farinha de trigo
- 150 g de manteiga
- 150 ml de óleo de sementes
- 180 g de amido de milho
- 1 pacote de fermento em pó
- 4 g de sal
- Pedacinhos de avelã, a seu gosto

MODO DE ELABORAÇÃO

Versão 1: adicione 150 g de pedacinhos de avelã à mistura-base

Versão 2: adicione 200 g de puré de batata à mistura-base

Versão 3: adicione 200 g de puré de cenoura à mistura-base

Bata os ovos com açúcar com um liquidificador, adicione os ingredientes secos e junte o óleo e a manteiga no fim.

Divida a mistura-base em três partes iguais, e adicione todos os outros ingredientes a cada uma delas (batatas, cenouras, avelãs).

Depois, coloque as três misturas nas formas de mini muffin (20-25 g) e coza-as no forno a 180 °C durante 15 minutos.

Sirva os 3 muffins, cada um deles decorado com 5 g de Nutella® e pedacinhos de avelã.