



Muffin au citron et au Nutella®

Beignets & Muffins | Moment de la journée | Été

50 g de beurre pommade
125 g de sucre
1 pincée de sel
300 g de farine
250 ml de lait demi-écrémé
2 oeufs à température
2 citrons non traités
7 g de levure chimique
180 g de Nutella®

Spécial Été – Provence-Alpes-Côte d'Azur

Préchauffer votre four à 170 °C.

Mettre le beurre dans un grand cul de poule, ajouter le sucre et sel, et mélanger au fouet.

Incorporer les oeufs, toujours en mélangeant jusqu'à ce que la pâte blanchisse.

Ajouter le lait et le zeste râpé des citrons.

Mélanger la farine et la levure chimique puis les incorporer à la pâte à muffin délicatement.

Répartir dans les moules à muffin à 3/4 hauteur.

Cuire durant 20 minutes environ.

Laisser tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.

Fourrer de Nutella®.