



© Ferrero, 2016

PARFAIT DI MUFFIN ALLE ZUCCHINE CON NUTELLA®

Semifreddo allo yogurt | VEGETARIANO | PRANZO | CENA | EVENTI SPECIALI

👩🍳👩🍳👩🍳 | 40 minutes 🕒 | 📖📖📖

Per: 12 parfait - Porzione: 1 parfait

INGREDIENTI

- 12 - 56 g di muffin alle zucchine tagliati a metà per il verso orizzontale (alternativa: muffin alla mela semplice)
- 1,5 l di yogurt bianco
- 170 g di Nutella®

MISCELA PER IL MUFFIN

- 720 ml di farina multiuso
- 18 g di sale
- 18 g di bicarbonato
- 18 g di lievito in polvere
- 4 uova

- 240 ml di olio vegetale
- 54 g di vaniglia
- 240 ml di zucchine grattugiate
- 240 ml di nocciole a pezzetti

PREPARAZIONE

Fate la ricetta per i muffin miscelando insieme tutti gli ingredienti secchi.

Sbattete le uova, l'olio e la vaniglia e quindi aggiungete gli ingredienti secchi e mescolate.

Inserite le zucchine grattugiate e mettete 56 g di pastella in un tegame da muffin ben oliato.

Infornate a 160 °C per 25-35 minuti.

ALTERNATIVE

Muffin semplice - eliminate le zucchine

Muffin alla mela - sostituite le zucchine con 360 ml di mele tagliate a dadini

COMPOSIZIONE

Mettete la metà inferiore del muffin in un bicchiere da parfait con 7 g di Nutella®.

Aggiungete 120 ml di yogurt bianco.

Coprite con la parte superiore del muffin alle zucchine.

Sul muffin spalmate o aggiungete una cucchiata di 7 g Nutella®.