



TRIS DI MINI-MUFFIN CON NUTELLA®

Ciambelle e muffin | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | MERENDA | EVENTI SPECIALI | RINFRESCHI

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 📖📖📖

La dose si riferisce a circa 10 porzioni (30 mini-muffin) - 3 mini-muffin per porzione

INGREDIENTI BASE

- Zucchero 540 g
- Uova 9
- Farina 00 660 g
- Burro 150 g
- Olio di semi 150 g
- Amido di mais 450 g
- Lievito 2 bustine
- Sale 10 g
- Granella di nocciole q.b.

PREPARAZIONE

Versione 1: aggiunta alla base di 200 g di patate lesse schiacciate

Versione 2: aggiunta alla base di 200 g di carote lesse schiacciate

Versione 3: aggiunta alla base di 150 g di granella di nocciole

In una planetaria montare le uova con lo zucchero, aggiungere le polveri e infine l'olio e il burro.

Dividere l'impasto base in tre parti uguali dove ad ognuna andiamo ad aggiungere l'ingrediente caratterizzante (patate, carote, nocciole).

Dopo aver preparato tre impasti distinti, porzionare in stampini per mini-muffin (20-25 g) e cuocere in forno a 180° per 15 minuti.

Servire i 3 muffin con un decoro di 5 g di Nutella® cadauno e granella di nocciole.