



Trio van mini-muffins met Nutella®

Donuts & Muffins | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR | FEEST

👤👤👤 | 40 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

De ingrediënten zijn voor ca. 10 porties (30 mini-muffins)

2 mini-muffins per portie

INGREDIËNTEN

- Basismix
- 540 g suiker
- 9 middelgrote eieren
- 660 g gewone bloem
- 150 g boter
- 150 ml zaadolie
- 180 g maïszetmeel
- 1 zakje verse gist
- 4 g zout
- Gehakte hazelnoten, naar behoefte

BEREIDING

Versie 1: voeg 200 g aardappelpuree toe aan de basismix

Versie 2: voeg 200 g wortelpuree toe aan de basismix

Versie 3: voeg 150 g gehakte hazelnoten toe aan de basismix

Klop de eieren met de suiker in een keukenmachine, voeg de droge ingrediënten toe en als laatste de olie en de boter.

Verdeel het basismixdeeg in drie gelijke delen en voeg aan elk deel de andere ingrediënten toe (aardappelen, wortelen, hazelnoten).

Doe vervolgens de drie mengsels in mini-muffinvormpjes (20-25 gram) en bak 15 minuten in de oven bij 180°C.

Serveer de 3 muffins versierd met 5 g NUTELLA® op elke muffin en een beetje gehakte hazelnoten.