



PARFAIT VAN COURGETTEMUFFINS MET NUTELLA®

Yoghurt | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 40 minuten ⌚ | 🍽️🍽️🍽️

Voor: 12 parfaits

1 portie: 1 parfait

INGREDIËNTEN:

- 12 – 56 g courgettemuffins, horizontaal doormidden gesneden
- (eventueel normale of appelmuffins)
- 1,5 l gewone yoghurt
- 170 g Nutella®

Muffins:

- 720 ml bloem
- 18 g zout
- 18 g zuiveringszout
- 18 g bakpoeder

- 4 eieren
- 240 ml plantaardige olie
- 54 g vanille
- 240 ml geraspte courgettes
- 240 ml fijngehakte hazelnoten

BEREIDING:

Methode:

Meng voor het muffin-recept eerst alle droge ingrediënten. Klop de eieren, olie en vanille, voeg dan de droge ingrediënten toe en meng. Schep de geraspte courgettes in het beslag en schep 56 g beslag in een goed ingevette muffin-pan. Bak 25 tot 35 minuten in de oven op 160°C.

Eventueel:

Gewone muffins - zonder courgettes

Appel-muffins - vervang de courgettes door 360 ml in stukjes gesneden appels

Samenstellen:

Leg de onderste muffin-helft in een diep glas met 7 g Nutella®. Voeg 120 ml gewone yoghurt toe. Bedek met de andere helft van de muffin. Besmeer de muffin met 7 g Nutella® (of leg er een klodder op).