



© Ferrero, 2016

ТРИО МИНИ-МАФФИНОВ С NUTELLA®

ДОНАТЫ & МАФФИНЫ | ДЛЯ ВЕГЕТАРИАНЦЕВ | ЗАВТРАК | ПОЛДНИК |
УТРЕННИЙ ПЕРЕКУС | БАНКЕТ | КРУГЛЫЙ ГОД

👤👤👤 | 40 minutes ⌚ | 🍳🍳🍳

*Ингредиенты на 10 порций
(30 мини-маффинов)
1 порция = 1 мини-маффин*

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Смесь
- 540 г сахара
- 9 яиц
- 660 г муки
- 150 г сливочного масла
- 150 мл растительного масла

- 180 г кукурузного крахмала
- 1 пакетик дрожжей для кекса
- 4 г соли
- Измельченные лесные орехи по вкусу

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Вариант 1: добавить в смесь 200 г картофельного пюре.

Вариант 2: добавить в смесь 200 г морковного пюре.

Вариант 3: добавить в смесь 200 г измельченных лесных орехов.

Взбить яйца с сахаром в миксере, добавить сухие ингредиенты, затем растительное и сливочное масло.

Разделить смесь на три равных части, добавить к каждой соответствующий ингредиент (картофель, морковь, орехи).

Выложить три смеси в формы для мини-маффинов (20-25 г) и выпекать в духовке при температуре 180°C в течение 15 минут.

Подавать по 3 маффина, украсив каждый 5 г Nutella® и измельченными лесными орехами.