

# Muffins cu crema de alune si Nutella

Muffins cu crema de alune si Nutella



## Ingrediente :

175 g unt sau margarina, 125 g zahar, 1 pachet zahar vanilat, 4 oua, 225 g faina, 1 lingurita praf de copt, 3-4 linguri lapte, 4 linguri Nutella, 100 g alune

## Preparare :

Se amesteca untul cu zaharul si cu zaharul vanilat, pina cind se obtine o crema spumoasa. Se adauga pe rind ouale. Se amesteca separat faina cu praful de copt. Se adauga, alternind cu laptele, la crema de unt. Se incorporeaza Nutella si nucile sfarimate. Se unge o forma de muffins de 8 bucati cu unt si se repartizeaza aluatul. Daca aveti forme de hirtie speciale pentru muffins, nu mai trebuie sa ungeti formele in prealabil. Se dau la cuptorul incins la 180 grade Celsius 20 minute, pe raftul din mijloc.