

# Muffinki z nutellą



Autor: **cocoblame**  
Przepisów: 28 Ocena: 515

> 6 os. 15 min średnie przystępne



## Składniki:

- Mąka pszenna, 1 i 3/4 szklanki
- masło, 150g
- cukier, pół szklanki
- jajka, 3
- proszek do pieczenia, 2 płaskie łyżeczki
- nutella, 12 łyżeczek

## Sposób przygotowania:

- 1 Masło ubijamy na gładką masę. Dodajemy cukier i po kolei jajka, za każdym razem miksując do połączenia składników. Mąkę przesiewamy z proszkiem do pieczenia i wsypujemy do reszty masy. Ucieramy wszystko razem aż powstanie gęsta, gładka masa.
- 2 Foremkę wykładamy papilotkami. nakładamy łyżeczkę ciasta i rozciągamy go lekko bo bokach papilotek. Nakładamy do każdej babeczki łyżeczkę nutelli i przykrywamy kolejną łyżką ciasta tak żeby pokryć krem.
- 3 Muffinki wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy ok 25 min w temp 160°C.
- 4 Wyciągamy, studzimy i ozdabiamy:) przepis pochodzi ze strony <http://mojewypieki.blox.pl/2009/10/Babeczki-z-nutella.html>

## Twoje notatki do przepisu: