



TRIO DE MINI-MUFFINS AU NUTELLA®

Beignets et muffins | Végétarienne | PETIT DÉJEUNER | MATINÉE | APRÈS-MIDI |
TOUTE L'ANNÉE | BANQUET



Quantité pour 30 mini-muffins

- 500 g de sucre
- 9 œufs
- 660 g de farine T45
- 150 g de beurre
- 150 g d'huile de tournesol
- 450 g d'amidon de maïs
- 2 sachets de levure chimique
- 10 g de sel
- Eclats de noisettes à discrétion

Version 1 : ajouter à la base 200 g de pommes de terre à l'eau écrasées.

Version 2 : ajouter à la base 200 g de carottes à l'eau écrasées.

Version 3 : ajouter à la base 150 g d'éclats de noisettes.

Dans le bol d'un robot pâtissier, monter les œufs avec le sucre ; ajouter les ingrédients en poudre et enfin l'huile et le beurre.

Diviser la préparation de base en trois parts égales et ajouter à chacune d'entre elles l'ingrédient spécifique (pommes de terre, carottes, noisettes).

Verser les trois pâtes ainsi préparées dans de petits moules à mini muffins (20-25 grammes) et laisser cuire 15 minutes au four à 180°C.

Servir les 3 muffins agrémentés chacun de 5 g de Nutella® et d'éclats de noisettes.