



© Ferrero, 2016

## PARFAIT AU MUFFIN À LA COURGETTE AVEC DU NUTELLA®

Parfait au yogourt | Végétarienne | DÉJEUNER | DÎNER | TOUTE L'ANNÉE



**Pour : 12 parfaits**

**1 part : 1 parfait**

- 12 – 56 g de muffin à la courgette coupé en deux horizontalement (variante : muffin nature ou aux pommes)
- 1,5 l de yaourt nature
- 170 g de Nutella®

### MELANGE POUR LES MUFFINS

- 720 ml de farine tout usage
- 18 g de sel
- 18 g de bicarbonate de soude
- 18 g de levure chimique
- 4 œufs

- 240 ml d'huile végétale
- 54 g de vanille
- 240 ml de courgettes râpées
- 240 ml de noisettes concassées

Préparez les muffins en mélangeant tous les ingrédients secs.

Battez les œufs, l'huile et la vanille, ajoutez les ingrédients secs et mélangez le tout.

Incorporez les courgettes râpées et mettez 56 g de pâte dans un moule à muffins bien huilé.

Faites cuire au four préchauffé à 160 °C pendant 25 à 35 minutes.

## VARIANTES

Muffin nature - sans courgettes

Muffin aux pommes - remplacez les courgettes par 360 ml de pommes coupées en dés

## ASSEMBLAGE

Mettez la moitié inférieure du muffin dans une coupe avec 7 g de Nutella®.

Ajoutez 120 ml de yaourt nature.

Recouvrez de l'autre moitié du muffin aux courgettes.

Tartinez ou ajoutez une cuillerée de 7 g Nutella®.

---