

MUFFINS NUTELLA POMME



RÉALISATION DES MUFFINS AU NUTELLA ET À LA POMME :

Recette toute simple de muffins au Nutella et à la pomme. Ces muffins revisités correspondent parfaitement aux goûts des enfants.

Une idée de recette de **muffins Nutella pomme** à préparer et à déguster en toute saison avec les enfants et toute la famille.

Selon son âge aidez votre enfant à :

Eplucher les pommes et enlever la partie centrale et les pépins. Placer les moules en papier dans les moules à muffins. Faire fondre le beurre au micro-ondes. Casser les oeufs un par un et les battre en omelette. Mélanger grossièrement dans un grand bol : la farine, le sucre, le beurre fondu, le sucre vanillé, la levure, le lait, le sel et les oeufs battus. Couper les pommes en morceaux et les mélanger délicatement à la pâte. Verser la pâte dans les moules à muffins sur 1 cm de haut. Ajouter une grosse cuiller à café de Nutella dans chaque moule à muffin et compléter avec le reste de pâte. Faire cuire les muffins 15 à 20 minutes dans un four préalablement chauffé à 200 d°. Démouler les muffins mais les laisser dans leur moule si vous avez utilisé des moules en papier. des muffins au Nutella pomme

Les autres [recettes de Muffins >>](#)

Recette de muffins Nutella pomme, une recette de muffins pour changer des classiques

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €

2,69 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

4,74 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

0,69 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

3,19 €



Sac à tarte en coton

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr