

Muffins coccinelle au Nutella

Ingrédients (8 personnes):

Pour une soixantaine de muffins:

500 g de farine

2 sachets de levure de 10 g

4 œufs

350 g de sucre en poudre

1 petit pot de Nutella

600 ml de lait 250 g de beurre

Préparation :

Faire fondre le beurre sur feu doux.

Dans un saladier, mélanger au fouet la farine, la levure et le sucre en poudre.

Ajouter les œufs, le lait

Fouetter jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.

Ajouter en dernier lieu le beurre fondu tiède.

Mettre la pâte dans des moules à muffins,

Ajouter une cuillerée à soupe de Nutella, puis de la pâte encore.

Enfourner à 180°C pendant 25 à 30 min.

Décoration :

Mélanger de la pâte d'amande avec du colorant alimentaire rouge et préparer des petits disques pour poser sur les muffins !

Les points se feront avec du Nutella