

## Les muffins au nutella

### Liste des ingrédients :

- 280g de farine
- 1sachet de sucre vanillé
- 1pincée de sel
- 1 yaourt
- \_ 100g de sucre
- \_ 1/2sachet de levure
- \_ 10 cl de lait
- \_ 2 œufs
- \_ 1 pincée de sel
- \_ 1 cuillère de Nutella par muffin.

### Ustensiles nécessaires :

- Un couteau
- Un fouet
- Un four
- Une grande cuillère et deux petites cuillères
- Deux saladiers
- Un moule à muffins

# Déroulement de la recette

*Dans un premier saladier :*

*Mettre la farine, le sel et la levure.*

*Mélanger la farine, le sel et la levure.*

*Dans un second saladier :*

*Casser les œufs et les battre.*

*Ajouter le sucre et le sucre vanillé.*

*Mélanger le sucre et le sucre vanillé à la préparation aux œufs.*

*Verser le beurre fondu sur le mélange œufs , sucre, sucre vanillé .*

*Ajouter le lait et le yaourt à la préparation aux œufs et mélanger.*

*Verser la pâte du deuxième saladier dans le premier saladier et mélanger.*

*Remplir chaque moule à muffins de pâte jusqu'à la moitié.*

*Ajouter une cuillère de Nutella dans chaque moule.*

*Recouvrir de pâte*

*Faire cuire 20 minutes à 180°.*