

Muffins de nutella y bananas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 17min

Tiempo total: 37min , Número de porciones: **18**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/muffins-de-nutella-y-bananas>

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. Coloque pirotines en un molde para muffins o rocíe con aceite en aerosol. En un tazón mediano, mezcle la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear y la sal hasta que estén bien mezclados. Ponga a un lado. En un tazón grande, mezcle la banana, el azúcar y el azúcar negra. Agregar y mezclar el huevo, el aceite vegetal y la esencia de vainilla. Lentamente batir en la mezcla de harina, hasta que no queden grumos. Incorpore las nueces. Rellenar moldes para muffins hasta 3/4 de la capacidad. Cubra cada muffin con aproximadamente 1 cucharadita de Nutella y utilizar un palillo para removerlo en la masa. Hornear los muffins por 15-17 minutos, o hasta que un palillo insertado en el centro salga limpio. Sirva caliente o guardar en un recipiente hermético hasta que desee servirlos.

Ingredientes

- 2 taza/s Harina
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita/s Polvo de hornear
- 1/2 cucharadita/s Sal
- Puré de 4 Bananas medianas
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1/2 taza/s Azúcar negra
- 1 Huevo grande
- 1/4 taza/s Aceite vegetal
- 2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/2 taza/s Nueces picadas
- Nutella c/n

Categorías

Un día normal, Un día normal, Cumpleaños, Cumpleaños, Todo el año, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Postre, Dulces, Pan y otros panificados para la casa

