Muffin ripieni di crema di nocciole

Ingredienti per 12 muffin:

200 gr.di farina 00
100 gr.di zucchero
50 ml.di olio di semi
60 ml.di latte
2 uova
crema spalmabile alle nocciole (Nutella)
1 bustina di lievito per dolci
20 gr.di granella di nocciole

Preparazione

Foderate uno stampo per il ghiaccio con la pellicola trasparente. Riempitelo con la crema di nocciole e fate congelare in freezer.

Rompete le uova in una ciotola, unite lo zucchero e iniziate a lavorare con le fruste, aggiungete la farina, setacciata con il lievito, versate a filo il latte e l'olio, e proseguite a lavorare fino a ottenere un composto ben amalgamato e privo di grumi.

Trasferitelo in un sac à poche e riempite con questo, per metà, gli incavi di uno stampo per muffin, foderato con pirottini di carta forno. Mettete al centro di ogni incavo, un cubetto di crema di nocciole congelato. Coprite con l'impasto restante e cospargete con la granella di nocciole. Infornate a 180 gradi e fate cuocere per 20-25 minuti. Trascorso il tempo, sfornate e lasciate intiepidire, impiattate e servite

.