

Muffins de Plátano y Nutella



Muffins de plátano y Nutella

Que levante la mano a quien le gusten los plátanos!

Yoooooooo!!!

Es mi fruta favorita y además se pueden comer todo el año, pero no me gustan nada cuando están muy maduros.

En realidad no es una novedad esta receta, ya que si buscamos por la red, se pueden encontrar miles de variantes de esta receta, básicamente se me ocurrió que tenía que preparar algo con unos plátanos maduros que tenía en casa, entonces pensé que unos muffins podría estar muy pero que muy bien y si además tienen Nutella! mmmmmm combinación perfecta!!

Fue en ese momento que me puse a buscar recetas y decidí hacer una mezcla de todas recetas que vi y el resultado ha sido perfecto.

Una receta muuuy pero que muy jugosa, puedes además hacerla en un molde de bizcocho, en molde alargado, en cápsulas de magdalenas o bien de muffins como hice yo.

Desde la primera vez que la hice ya han sido unas cuantas veces que la he hecho, ha gustado muchísimo a todos y se ha convertido en mi favorita.

Además he de confesar que recién horneados, si si cuando salen del horno, calentitos... están de muerte!!!

Bueno al lío, no me enrollo más y ahí va la receta!

Ingredientes para los muffins de plátano y Nutella

- 250 g de Harina
- 1 Cucharadita de Bicarbonato Sódico.
- 2 Cucharadita de Levadura.
- 1/2 Cucharadita de Sal.
- 4 Plátanos maduros (Puré)
- 2 Huevos M.
- 110 gramos Azúcar granulado blanco.
- 100 gramos Azúcar Moreno
- 2 Cucharaditas de Vainilla en pasta.
- 50 ml Aceite Vegetal.
- Nutella
- 40 Gramos de Nueces Picadas (Opcional y al gusto)

Preparación de los muffins de plátano y Nutella

1. Precalentar el horno a 170°c
2. Preparamos las cápsulas de muffins en nuestra bandeja.
3. Mezclar la harina tamizada con el Bicarbonato de sodio, la levadura y sal hasta que estén bien incorporados y

reservamos.

4. Aparte mezclamos el plátano (puré), azúcar blanca y morena.
5. Añadimos a nuestra mezcla de plátano los huevos uno a uno, una vez que estén bien incorporados, el aceite y la vainilla.
6. Continuamos batiendo lentamente, incorporaremos poco a poco nuestra mezcla de harina, hasta conseguir una mezcla homogénea y sin grumos.
7. Incorporamos las nueces, es opcional, pueden ir con y sin nueces.
8. Una vez preparada nuestra mezcla, llenamos nuestros muffins en mi caso puse dos cucharadas de helado y un poquito más, se puede llenar nuestras cápsulas 3/4 partes.
9. Pondremos la Nutella en una manga pastelera, y hacemos un pequeño agujero o ponemos una boquilla redonda y vamos poniendo Nutella al gusto. También podemos poner una cucharada de Nutella a nuestros muffins y dar formas con un palillo a la Nutella en forma de remolino.
10. Consejo, si puedes poner Nutella a la mitad del relleno sería lo ideal, ya que no sólo tendrá Nutella encima si no de relleno también y quedará deliciosa. El tiempo de horneado en mi caso fue 15 y 17 minutos aproximadamente, todo dependerá del tamaño de tu muffin.
11. Otro consejo, los plátanos si ves que son muy grandes, puedes poner 3 en vez de 4.

Espero que disfruteis estos muffins de plátano y nutella como nosotros en casas.