

Muffins de Pera Recheados com Nutella

INGREDIENTES PARA 12 MUFFINS

150g de açúcar
300g de farinha de trigo com fermento
2 ovos
100g de manteiga derretida
1 colher de chá de bicarbonato de sódio
220g de peras em calda cortadas em cubinhos
125 ml da calda das peras
Pepitas de chocolate negro
150g de nutella
Forminhas de papel frisado



Tempo de preparação: 35 minutos
Custo: 5.00 € | Custo por muffin: 0.42 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/muffins-pera-recheados-nutella-42732/>

PREPARAÇÃO

1. Parta os ovos para uma tigela, junte o açúcar e a manteiga. Bata muito bem até que fique um creme homogêneo.
2. Ao creme, junte aos poucos a farinha peneirada e a calda de pera. Mexa muito bem com uma colher entre cada adição. Na última adição de farinha, junte também o bicarbonato de sódio. Por fim, misture os cubinhos de pera com a massa.
3. Coloque as forminhas de papel frisado dentro de formas de alumínio. Dentro de cada forma de papel frisado, coloque um pouco de massa de forma a cobrir apenas o fundo. Por cima da massa e no centro da forma, coloque uma colher de chá de nutella. Por fim, encha as forminhas com a massa de forma a cobrir a nutella. Polvilhe a massa com as pepitas de chocolate negro.
4. Leve ao forno pré-aquecido nos 180°C e deixe cozer entre 18 a 20 minutos. Depois dos muffins lourinhos, retire e sirva. A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!