Muffins au nutella

200 gr de nutella

20 gr de sucre

1/2 sachet de levure

150 gr de farine

3 oeufs

Préchauffez le four à 180 °C

Faites ramollir le nutella dans un saladier placé au bain-marie (moi je l'ai fait au micro ondes)

Hors du feu, ajoutez le sucre, la levure et mélangez.

Ajoutez les oeufs un à un puis la farine.

Versez la pâte dans les moules à muffins (ou dans des caissettes puis dans votre moule) préalablement beurrés (ou pas si c'est en silicone)

Faire cuire 20 min (moi j'ai réduit à 15 min et c'était largement suffisant)