

**Состав:**

(на 12 маффинов)

2 яйца

100 г сахара

1 пакетик ванильного сахара (примерно 15-20 г)

100 г йогурта

100 г сливочного масла

100 г фундука

150 г муки

1 ч.л. соды

1 ст.л. уксуса

щепотка соли

### **Рецепт ванильных маффинов с фундуком:**

Яйца взбить с сахаром, ванильным сахаром и щепоткой соли. Добавить к ним йогурт и предварительно размягченное при комнатной температуре сливочное масло. Все перемешать.

Фундук обжарить на сковороде, удалить шелуху, некрупно нарезать и добавить в тесто.

Добавить муку и перемешать. Соду погасить уксусом и добавить в тесто. Тщательно перемешать и выложить в формочки для маффинов. Формочки предварительно смазать маслом. Тесто выкладывать только до половины формочки, так как в процессе выпекания оно поднимется.

Выпекать ванильные маффины с фундуком в предварительно разогретой до 180-190 градусов духовке в течение 12-15 минут.

Приятного аппетита!