

CUPCAKES DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

DESAYUNOS Y MERIENDAS



INGREDIENTES

12 PERSONAS

- 100 g de harina de trigo normal de todo uso
- 2 cucharas soperas y 1/2 de cacao puro en polvo
- 140 g de azúcar
- 1 cucharadita de postre y 1/2 de levadura
- Una pizca de sal
- 40 g de mantequilla sin sal Castillo a temperatura ambiente
- 120 ml de leche entera
- 1 huevo grande
- 120 g de crema de chocolate y avellanas (Nutella)
- 36 avellanas tostadas para decorar

FROSTING

- 250 g de azúcar glass
- 80 g de mantequilla sin sal Castillo a temperatura ambiente
- 2 cucharadas soperas de leche entera
- 80 g de crema de chocolate y avellanas (Nutella)

PREPARACIÓN

1. Pre-calentamos el horno a 170 ° y engrasamos un molde para 12 cupcakes o lo recubrimos con cápsulas de papel.
2. En un bol ponemos la harina, la levadura, la sal y el cacao tamizados juntos y el azúcar. Añadimos la mantequilla y batimos con una batidora de varillas hasta que esté todo bien mezclado. Lentamente añadimos la leche y el huevo mientras batimos.
3. Una vez mezclados bien todos los ingredientes introducimos la masa en las cápsulas de papel y horneamos durante unos 20 minutos o hasta que la masa haya subido y esté firme. Dejamos los cupcakes 5 minutos en el molde y luego los sacamos para dejarlos enfriar completamente sobre una rejilla. Una vez fríos les hacemos un pequeño agujero en el centro y rellenamos con crema de Nutella antes de poner el frosting.

FROSTING

1. Tamizamos azúcar glass y mezclamos con mantequilla hasta que la mezcla se aclare y esté homogénea. Añadimos la leche y la crema de chocolate y batimos hasta que la crema esté cremosa.
2. Meter en una manga pastelera y decorar los cupcakes.

