

Cupcakes do Rato Mickey com NUTELLA®



INGREDIENTES para 6 pessoas



DIF



PORÇ



INGR



MIN



Para os cupcakes

- ✔ 130 g de farinha Flor
- ✔ 1 colher de chá de fermento em pó
- ✔ 50 g de iogurte natural
- ✔ 50 ml de leite gordo
- ✔ 150 g de açúcar
- ✔ 50 g de manteiga
- ✔ 1 ovo
- ✔ 50 g de cacau sem adições de açúcar em pó

Para a decoração

- ✔ 90 g de Nutella® (15 g/pessoa)
- ✔ Figuras de açúcar a seu gosto e mini biscoitos



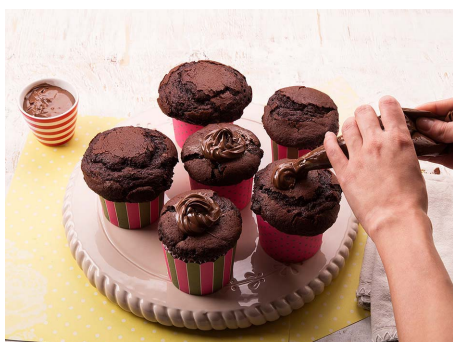
PASSO 1

Misture todos os ingredientes líquidos numa tigela. Noutra tigela, misture todos os ingredientes secos. Combine ambas as misturas com uma colher de sopa.



PASSO 2

Deite a mistura nas formas para cupcakes e leve-as ao forno a 180 °C durante cerca de 12 minutos. Utilize um palito para verificar se estão cozidos. Quando os cupcakes tiverem arrefecido, pode começar a decorá-los.



PASSO 3

Aqueça cerca de 90 g de Nutella® em banho-maria e coloque-a dentro de uma manga de pasteleiro para realizar a decoração.



PASSO 4

Termine a decoração com formas de açúcar e mini bolachas.