

RECETAS

Cupcakes de San Valentín con Nutella®

Difícil

6 Porciones

45 Minutos



INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

PARA 6-8

CUPCAKES

60 g de azúcar de caña

1 huevo grande

1 huevo grande

15 cl de leche de coco

30 g de coco rallado

120 g de harina

15 g de bicarbonato de sodio

90 g de Nutella® (15 g/ración)

Para el glaseado

220 g de queso crema

120 g de manteca a temperatura ambiente

130 g de azúcar en polvo

Colorantes naturales

Para decorar

Pepitas de colores

Estrellas de azúcar

Crema de azúcar



Para preparar esta
deliciosa receta, ¡20g de
Nutella® por persona es
suficiente!

PROCEDIMIENTO



- 1** | Precalenta el horno a 180°C (350°F). Batir el azúcar junto el huevo para crear una mezcla esponjosa. Incorporar la manteca derretida, la leche de coco, la harina, el coco rallado y el bicarbonato. Vertir la misma cantidad de masa en cada molde para cupcake y hornéalos durante 20 minutos. Retirar los cupcakes del horno y dejar enfriar.



- 2** | Entretanto, preparar el glaseado: mezclar la manteca con el queso crema hasta obtener una masa cremosa y homogénea. Añadir colorante natural e introducir la masa en una manga pastelera.



3

Con la punta de un cuchillo, cortar con cuidado el centro de los cupcakes una vez fríos y rellenarlos con Nutella®.



4

Con ayuda de una manga pastelera (aprox. 1,5 cm de diámetro), aplicar el glaseado en espiral o en forma de corazón. Decorar los cupcakes con pepitas de colores o estrellas o corazones de azúcar, y con coco rallado.

El entusiasmo de un gesto romántico. Compartí esta receta con el hashtag #recetanutella

El amor está en el aire con estos cupcakes de San Valentín con Nutella®. Sorprende cualquier día a tu enamorado con un toque dulce... ¡no solo el 14 de febrero!