

РЕЦЕПТА

Къпкейкове с Nutella®

Средно

8 Порции

30 мин



ПРОДУКТИ ЗА 8 ПОРЦИИ

2 яйца

100 г меко масло

100 г захар

100 г обикновено брашно

½ пакетче бакпулвер

120 г Nutella® (15 г / порция)



15 г Nutella® на човек са
напълно достатъчни, за да
приготиш тази вкусна
рецепта и да се насладиш на
вкуса!

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

**1**

Загрей фурната до 180 ° C. Разбий маслото и захарта заедно. В отделен съд разбий яйцата и постепенно добави към маслото и захарта. Добави брашното и бакпулвера и разбъркай всичко.

**2**

Постави хартиени кошнички във формичките за кепкейки и ги напълни около 2/3. Печи във фурна за около 10 минути, докато придобият златист цвят.



3

Остави ги да се охладят и след това, с помощта на чаена лъжичка, издълбай средатата им около 1 см. Нарези на половина тези парченца.



4

Сложи Nutella® в готварски шприц и напълни дупчиците в средата на къпкейка. Отгоре постави нарязаните парченца от къпкейка, които отстрани по-рано и оформи като пеперудени крила.

Красиви и неустойими Сподели рецептата с хаштаг #nutellarecipe

Едно от най-красивите и популярни сладки лакомства! Къпкейковете се различават от мъфините, защото са по-богати, както по отношение на декорация, така и на вкус, особено нашата рецепта, направена с Nutella®. Нещо повече, легендата разказва, че къпкейковете са съществували още през 19 век, преди да бъдат измислени формите за мъфини.