

# Cupcakes de avellana con Nutella®

Difícil

1 h 20 minutos



## Ingredientes

para 10 porciones

### Para los cupcakes:

110g de mantequilla suave

220g de azúcar granulada

2 huevos

120g de avellanas molidas

115g de harina

½ cucharadita (2g) de levadura en polvo

Una pizca de sal

120ml de leche entera

150g de Nutella®

### Para el merengue:

2 claras de huevo

185g de azúcar granulada

50g de agua

## Pasos



1

### Para los cupcakes:

Precalienta el horno a 170 ° C (340 ° F) y coloca la rejilla para hornear en el medio del horno.

Con un batidor, bate la mantequilla y el azúcar durante 5 minutos.

Luego mezcla los huevos y las avellanas molidas.

En otro tazón, tamiza la harina, el polvo de hornear y la sal, luego agrega la mezcla de mantequilla y huevo, y revuelve hasta que estén combinados.



2

Coloca la masa en 10 vasos de papel para muffins y hornéalos durante 20-25 minutos (o hasta que un palillo insertado en el medio del pastel salga limpio).

Deja enfriar los cupcakes sobre una rejilla .



**3**

Con un cuchillo pequeño, corta la parte superior de cada cupcake y saca un poco de la miga con una cuchara (lo usarás como tapa de los cupcakes más adelante).

Con una manga pastelera, llena cada cupcake con 15 g de Nutella® y cubre con la tapa



**4**

**Para el merengue:**

En una cacerola pequeña, calienta 150 g de azúcar y agua hasta que alcance los 118 ° C (245 ° F).

Mientras tanto, bate las claras en el bol de una batidora eléctrica, añadiendo gradualmente 35g de azúcar hasta que se formen picos suaves.

Una vez que el jarabe de azúcar alcance los 118 ° C (245 ° F), aumenta la velocidad de la batidora y vierte el jarabe a los lados del tazón.

Continúa batiendo hasta que los lados del tazón estén apenas tibios.



**5**

Llena una manga pastelera con el merengue y colócala encima de los cupcakes.

**6**

Carameliza el merengue con un soplete o, alternativamente, debajo de la parrilla del horno a temperatura máxima.

**¡Listo para disfrutar!**