

RECETAS

# Cupcakes con Nutella®

Medio

30 minutos



## INGREDIENTES

**PARA 8 PORCIONES**

2 huevos

100g de mantequilla a temperatura ambiente

100g de azúcar

100g de harina

½ sobre de polvo para hornear

120g de Nutella® (15g/porción)



Para preparar esta  
deliciosa receta, ¡15g de  
Nutella® por persona es  
suficiente!

## PROCEDIMIENTO

**1**

Precalienta el horno a 180°C(356°F). Bate la mantequilla junto con el azúcar. Coloca los huevos en un tazón y bátelos bien. A continuación, incorpora poco a poco la mezcla preparada. Cierne la harina junto con el polvo para hornear y mezcla.

**2**

Coloca moldes de papel para cupcakes en una bandeja para cupcakes y agrega la masa hasta llenar 2/3 cada molde. Mételes en el horno durante 10 minutos o hasta que los cupcakes estén dorados.



3

Deja que se enfríen y usa una cuchara para retirar 1cm de masa del interior de cada cupcake. Reserva esos trocitos y córtalos por la mitad.



4

Llena una manga pastelera con Nutella®, rellena los huecos de los cupcakes y a continuación coloca los trocitos cortados por la mitad creando la forma de las alas de la mariposa.

## Hermosos e irresistibles

# Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

¡Uno de los dulces más bonitos y deliciosos! Se diferencian de los muffins en que son más contundentes, tanto en cuanto a decoración, como a sabor, sobre todo si están elaborados con **Nutella®**. Además, según la tradición, los **cupcakes** ya existían en el s. XIX, antes de que se inventaran los moldes para muffins.