

RECETAS

Cupcakes con crema y Nutella®

Fácil

1 h 20 minutos



INGREDIENTES

PARA 12 PORCIONES**Para la masa**

150g Mantequilla (a temperatura ambiente)

150g Azúcar

2 Huevos

200g Harina

2 cucharaditas de polvo para hornear

150ml Leche

250g Azúcar en polvo

125g queso crema

½ Cucharadita de extracto de vainilla

Para la decoración

Frutos rojos

Nutella® para adornar (15g/porción)



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

PROCEDIMIENTO



1 | Batir 150gr de azúcar con la misma cantidad de mantequilla un poco de limón rallado hasta que se haga espuma.



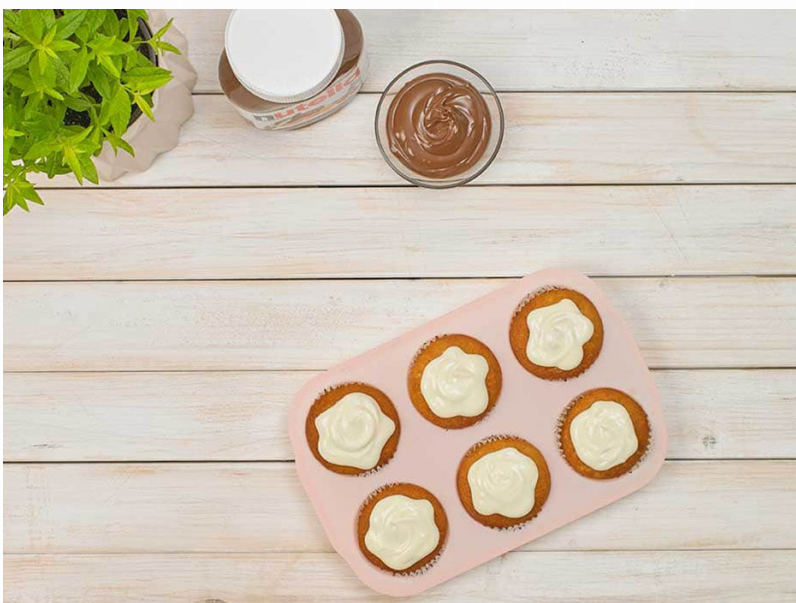
2 | Agregar 2 huevos y mezclar bien.

**3**

Agregar 200gr de harina, 2 cucharaditas de polvo para hornear, 1/2 cucharadita de extracto de vainilla y 150ml de leche y bate los ingredientes para formar una masa suave.

**4**

Poner 2 cucharadas grandes de masa en cada molde de cupcake y hornear a 160°C (320° F) por 20 minutos.

**5**

Bate 125gr de queso crema con 250gr de azúcar glass y unta la crema en los cupcakes. Decora con Nutella® y sirve en un plato con todos los frutos rojos que quieras.

Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

¿Qué es mejor que un cupcake con crema? ¡Solo un perfecto cupcake con crema y Nutella®, por supuesto!