

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

50 g de mantequilla derretida

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 mantequilla 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, ¡15g de
Nutella® por persona es
suficiente!

PROCEDIMIENTO



1

Precalienta el horno a 180°C (350°F). Bate el azúcar junto el huevo para crear una mezcla esponjosa. Incorpora la mantequilla derretida, la leche de coco, la harina, el coco rallado y el bicarbonato. Vierte la misma cantidad de masa en cada molde para cupcake y hornéalos durante 20 minutos. Retira los cupcakes del horno y deja enfriar.



2

Entretanto, prepara el glaseado: mezcla la mantequilla con el queso crema hasta obtener una masa cremosa y homogénea. Añade colorante natural e introduce la masa en una manga pastelera.



3

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



4

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

El entusiasmo de un gesto romántico. Comparte 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!