

RECETAS

# Cupcakes de ratoncito con Nutella®

Fácil

50 minutos



## INGREDIENTES

### PARA 6 PORCIONES

- 130g de harina
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 50g de yogur blanco
- 150g de azúcar
- 50g de mantequilla
- 1 huevo
- 50g de cacao en polvo sin endulzar

#### Para decorar

- 90g de Nutella® (15g/porción)
- Azúcar al gusto y galleticas



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

## PROCEDIMIENTO



1

En un tazón combina todos los ingredientes líquidos. En otro contenedor mezcla todos los ingredientes secos. Luego mezcla los dos juntos con una cuchara.



2

Coloca la mezcla en los moldes para cupcakes y hornea por aproximadamente 20 minutos a 180°C (356°F). Revisa el progreso con un palillo. Cuando los cupcakes se hayan enfriado procede con la decoración.



**3**

Para comenzar a decorar, coloca 90g de Nutella® en una manga pastelera y sé creativo.



**4**

Completa la decoración con azúcar y galleticas.

**Descubre lo hermoso que es crear juntos.  
Comparte la receta con el hashtag  
#recetanutella**

En los Estados Unidos los cupcakes se han convertido en el postre más popular para las fiestas de cumpleaños y las celebraciones más importantes. Tomamos esa tradición y añadimos nuestra emoción y diversión con estos **cupcakes de ratoncitos hechos con Nutella®**. Descubre la receta ahora.