

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.



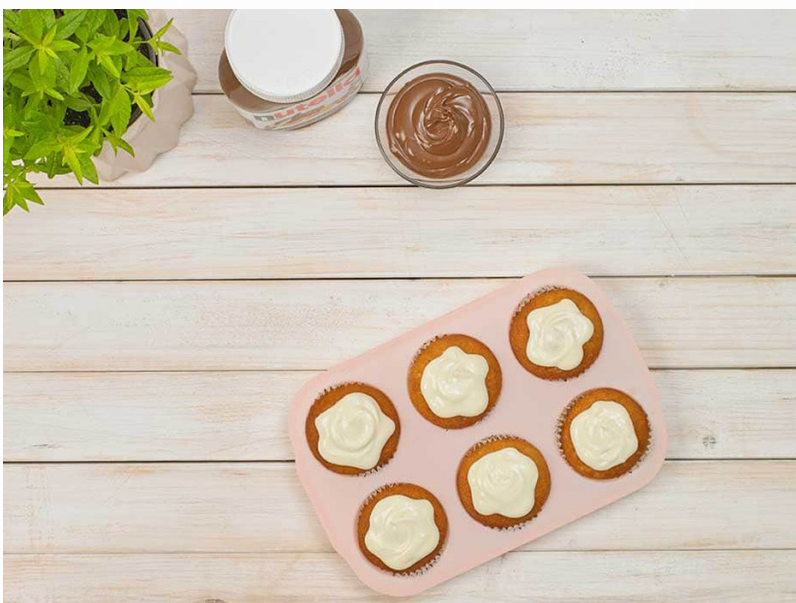
**2** | Agregar 2 huevos y mezclar bien.

**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!