

RECEPT

Valentínske cupcakes s nátierkou Nutella®

Ťažká

6 Porcia

45 Min.



INGREDIENCIE

NA 6 – 8 CUPCAKES

60 g trstinového cukru

1 veľké vajce

50 g rozpusteného masla

150 ml kokosového mlieka

30 g strúhaného kokosu

120 g hladkej múky

15 g jedlej sódy

90 g nátierky Nutella® (15 g/porcia)

Na polevu:

220 g smotanového syra

120 g masla izbovej teploty

130 g múčkového cukru

Potravinárske farbivo

Na ozdobu:

Cukrový farebný posyp

Cukrové hviezdy



Na prípravu tohto lahodného receptu stačí len 15 g nátierky Nutella® na jednu porciu!

POSTUP



1 | Vyhrejte rúru na-180 °C. Cukor našľahajte s-vajíčkom do-nadýchanej zmesi. Pridajte rozpustené maslo, kokosové mlieko, múku, strúhaný kokos a-jedlú sódu. Zmes rozdeľte rovnomerne do-foriem na-košíčky a-dajte piecť do-rúry na-20-minút. Vytiahnite cupcakes z-rúry a-nehajte ich vychladnúť.



2 | Medzitým si-pripravte polevu: zmiešajte maslo so-smotanovým syrom a-vytvorte hladkú krémovú zmes. Pridajte potravinárske farbivo a-zmesou naplňte zdobiace vrečko.



3

Až cupcakes vychladnú, špičkou noža z-nich jemne vykrojíte stredy a-naplňte ich nátierkou Nutella®.



4

Pomocou zdobiaceho vrečka (priemer približne 1,5 cm) naneste polevu na-cupcakes v-tvare špirály alebo srdca. Ozdobte cupcakes farebným posypom, malými cukrovými hviezdčkami alebo cukrovými srdiečkami a-strúhaným kokosom.

Lahodná romantika. O recept sa podel'te hashtagom #nutellarecept