

Cupcakes de Mickey Mouse con NUTELLA®



INGREDIENTES para 6 raciones



Para los cupcakes

- ✔ 130 g de harina
- ✔ 1 cucharadita de levadura en polvo
- ✔ 50 g de yogur natural
- ✔ 50 ml de leche entera
- ✔ 150 g de azúcar
- ✔ 50 g de mantequilla pomada
- ✔ 1 huevo
- ✔ 50 g de cacao en polvo sin azúcar

Para decorar

- ✔ 90 g de Nutella® (15 g/ración)
- ✔ Figuras de azúcar y galletitas para decorar



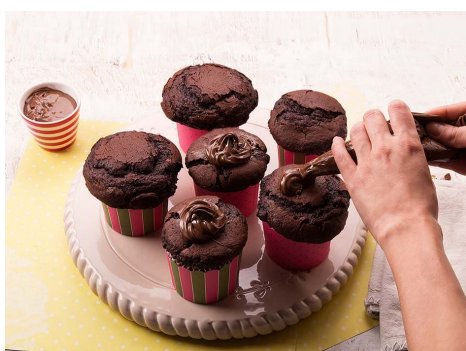
PASO 1

Mezcla en un bol todos los ingredientes líquidos. En otro recipiente, mezcla todos los ingredientes secos. Combina ambas mezclas con una cuchara.



PASO 2

Vierte la mezcla en moldes para cupcakes y hornéalolos a 180 °C durante unos 20 minutos. Comprueba con un palillo si están hechos. Cuando se hayan enfriado los cupcakes, puedes empezar a decorarlos.



PASO 3

Calienta 90 g de Nutella® al baño maría e introdúcela en una manga pastelera para comenzar con la decoración.



PASO 4

Termina de decorar con figuras de azúcar y galletitas.