

Cupcakes de avellanas con Nutella®

Alta

2 h 20 min



INGREDIENTES

PARA 10 RACIONES

Para los cupcakes:

110 g de mantequilla a punto pomada
220 g de azúcar
2 huevos
120 g de avellanas trituradas
115 g de harina
½ cucharadita (2 g) de levadura
Una pizca de sal
120 ml de leche entera
150 g de Nutella[®]

Para el merengue:

2 claras de huevo 185 g de azúcar 50 g de agua



ELABORACIÓN



nutella

Para los cupcakes:

Precaliente el horno a 170°C y coloque la bandeja en el centro del horno.

Con unas varillas, bate la mantequilla y el azúcar durante 5 minutos. A continuación añade los huevos, las avellanas trituradas y, por último, la leche.

En otro bol, tamiza la harina, la levadura y la sal, e incorpora la mezcla anterior hasta obtener una masa homogénea.

Sirva la masa con ayuda de una cuchara en 10 moldes de magdalenas y hornee durante 20-25 minutos (o hasta que al insertar un palillo en el centro del cupcake, éste salga limpio).

Deje enfriar los cupcakes sobre una rejilla.





Usando un cuchillo pequeño, corte la parte superior de cada cupcake y retire un poco de miga con ayuda de una cuchara (después la usará a modo de tapa).

Con ayuda de una manga pastelera, rellene cada cupcake con unos 15 g de Nutella[®] y, por último, coloque la tapa.



Para el merengue:

En una sartén pequeña, caliente 150 g de azúcar y el agua hasta que alcance una temperatura de 118°C.

Mientras tanto, bata las claras de huevo a punto de nieve en el bol de la batidora eléctrica, añadiendo poco a poco 35 g de azúcar.

Cuando el sirope de azúcar alcance 118°C, aumente la velocidad de la batidora e incorpore el sirope por los laterales del bol. Continúe batiendo hasta que las paredes del bol estén ligeramente calientes.

Rellene una manga pastelera con el merengue y decore con él la parte superior de los cupcakes.





6

Caramelice el merengue con un soplete o, como alternativa, en el horno a máxima temperatura.

¡Listo para disfrutar!