

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



1

Para los cupcakes:

Precalente 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.



2

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.



3

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.



4

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.



5

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!