RECETA

Cupcakes de San Valentín con Nutella®

Difícil | 6 Porciones | 45 min

INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

PARA 6-8 CUPCAKES

60 g de azúcar de caña

1 huevo grande

50 g de mantequilla fundida

15 cl de leche de coco

30 g de coco rallado

120 g de harina común

15 g de bicarbonato de sodio

90 g de Nutella® (15 g/porción)

Para el glaseado

220 g de queso crema

120 g de mantequilla a temperatura ambiente

130 g de azúcar glas

Colorantes alimentarios naturales

Para la decoración

Fideos de azúcar multicolores

Estrellas de azúcar

Pasta de azúcar

En esta deliciosa receta, 15 g de Nutella® por persona son suficientes para disfrutar de todo su sabor.

ELABORACIÓN

1

Precalienta el horno a 180 °C. Bate el azúcar junto con el huevo hasta obtener una mezcla esponjosa. Añade la mantequilla fundida, la leche de coco, la harina, el coco rallado y el bicarbonato de sodio. Reparte la mezcla uniformemente en moldes de cupcakes. Hornea durante 20 minutos. Retira los cupcakes del horno y deja que se enfríen.

2

Mientras tanto, prepara el glaseado: mezcla la mantequilla con el queso crema hasta obtener una mezcla suave y cremosa. Añade algún colorante alimenticio natural y ponlo todo junto en una manga pastelera.

3 Con la punta de un cuchillo, corta ligeramente la parte central de los cupcakes cuando se hayan enfriado y rellénalos con Nutella®.

4 Usando una manga pastelera (aprox. 1,5 cm de diámetro), aplica el glaseado en forma de espiral o de corazón. Decora los cupcakes con fideos de azúcar multicolores, pequeñas estrellas de azúcar, o corazones de azúcar y coco rallado.

Romántica emoción. Comparte la receta con el hashtag #recetadenutella

La emoción del amor está en el aire con esta receta de **cupcakes de San Valentín con Nutella®**. Impresiona a la persona que amas con un poco de dulzura y no solo el 14 de febrero.