

Cupcake alla nocciola con Nutella®

Difficile

2 h 20 min



INGREDIENTI

PER 10 PORZIONI

Per i cupcake:

110 g di burro morbido

220 g di zucchero semolato

2 uova

120 g di nocciole tritate

115 g di farina

½ cucchiaino (2 g) di lievito in polvere

un pizzico di sale

120 ml di latte intero

150 g di Nutella®

Per la meringa:

2 albumi

185 g di zucchero semolato

50 g di acqua

PROCEDIMENTO



1

Per i cupcake:

Preriscaldate il forno a 170 °C e posizionate la griglia di cottura a metà forno.

Con una frusta, amalgamate il burro e lo zucchero per 5 minuti. Aggiungete poi le uova, le nocciole tritate e infine il latte, mescolando.

In un'altra ciotola, setacciate insieme la farina, il lievito in polvere e il sale, quindi aggiungete la miscela preparata in precedenza mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.



2

Con un cucchiaino versate la pastella in 10 pirottini di carta per muffin e infornate per 20-25 minuti (o fino a quando infilando uno stuzzicadenti al centro del dolce, ne uscirà pulito)

Lasciare raffreddare i cupcake su una griglia



3

Con un coltellino, tagliate la parte superiore di ogni cupcake e rimuovete un po' di briciole con il cucchiaino (la utilizzerete come coperchio per il cupcake più tardi)

Con una tasca da pasticciare, riempite ogni cupcake con 15 g di Nutella® e copritelo con la parte superiore tagliata in precedenza



4

Per la meringa:

In un piccolo tegame, riscaldate 150 g di zucchero e l'acqua fino a raggiungere 118 °C

Nel frattempo, montate a neve morbida gli albumi nella ciotola di un frullatore, aggiungendo gradualmente 35 g di zucchero.

Quando lo sciroppo di zucchero raggiunge i 118 °C, aumentate la velocità del frullatore e versate lo sciroppo lungo i lati della ciotola. Continuate a sbattere fino a quando i lati della ciotola sono appena tiepidi



5

Riempite la tasca da pasticciare con la meringa e decorate la parte superiore dei cupcake

**6**

Caramellate la meringa utilizzando un cannello da cucina o, in alternativa, nel broiler impostato alla temperatura massima