



Cupcake alla nocciola con Nutella®



Un piccolo dolce per un grande Natale

I cupcake ricordano i dolci delle favole per le loro minuscole dimensioni e le fantasiose decorazioni. Sapreste resistere davanti a un cupcake ripieno di Nutella® e decorato di meringa? Noi siamo sicuri che non potreste fare a meno di assaggiarlo.





- 110 g di burro morbido
- 2 uova
- 115 g di farina
- un pizzico di sale
- 150 g di Nutella®
- 2 albumi
- 50 g di acqua
- 220 g di zucchero semolato
- 120 g di nocciole tritate
- ½ cucchiaino (2 g) di lievito in polvere
- 120 ml di latte intero
- 185 g di zucchero semolato



- **Per i cupcake:**
- Preriscaldare il forno a 170 °C e posizionare la griglia di cottura a metà forno.
- Con una frusta, amalgamare 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.



- 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





- 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 pasticciere, riempiete ogni cupcake con 15 g di Nutella® e copritelo con la parte superiore tagliata in precedenza



- **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



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





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

