

Cupcakes de avellana con Nutella®

Difícil

1 h 20 min



INGREDIENTES

Para los cupcakes

110g. de mantequilla

220g. de azúcar

2 huevos

120g. de avellana molida

115g. de harina

½ cucharadita de polvo para hornear (2g.)

Una pizca de sal

120ml. de leche fresca

150g. de Nutella®

Para la cobertura

2 huevos

185g. de azúcar

50 ml. de agua

PREPARACIÓN

**1****Para los cupcakes:**

Precalienta el horno a 170 °C y pon una rejilla en medio del horno.

Con una batidora, mezcla la mantequilla y el azúcar por 5 minutos. Luego agrega los huevos y la avellana molida y mezcla.

En otro recipiente y con un colador, cuela la harina, el polvo para hornear y la sal, luego mézclalos con la mantequilla y el huevo hasta obtener una mezcla homogénea.

2

Vierte la masa en 10 bases de papel para cupcake y hornéalos por 20-25 minutos, o hasta que al meter un palillo en el cupcake este salga limpio.

Sácalos del horno y déjalos enfriar sobre una rejilla.





3

Con un pequeño cuchillo, corta un agujero en la parte superior de cada cupcake y saca un poco del pan (que usarás como tapa, un poco después).

En una manga pastelera pon 15g. de deliciosa Nutella® y rellena los cupcakes, finalmente cubrellos con la tapita de pan.



4

Para el merengue:

En una olla pequeña, calienta 150g. de azúcar y agua hasta que alcancen 118°C.

Bate las claras de huevo en la batidora, añadiendo gradualmente 35g. de azúcar hasta que tenga una consistencia suave.

Una vez que el azúcar se vuelva jarabe, sube la velocidad de la batidora y vierte poco a poco el jarabe en los bowls. Continúa batiendo hasta que los lados del bows estén tibios.



5

Llena una manga pastelera del merengue y pon la mezcla encima de cada cupcake.

**6**

Con la ayuda de un soplete carameliza el merengue.

¡Listo para disfrutar!