RECETA

Cupcakes de ratoncito con Nutella®

Fácil | 6 Porciones | 50 min

INGREDIENTES

PARA 6 PORCIONES

130g de harina

1 cucharada de polvo para hornear

50g de yogur blanco

150g de azúcar

50g de mantequilla

1 huevo

50g de cacao en polvo sin endulzar

Para decorar

90g de Nutella® (15g/porción)

Azúcar al gusto y galletitas

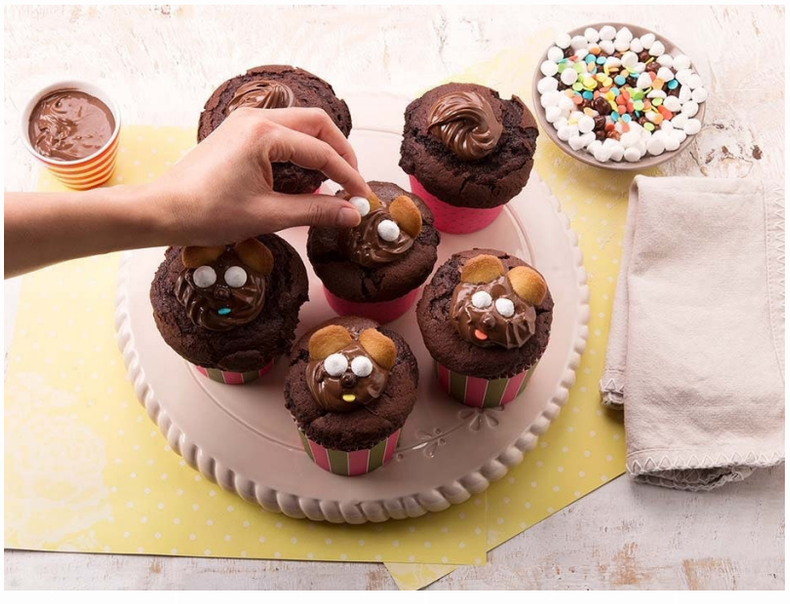
Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

PROCEDIMIENTO

1 En un tazón combina todos los ingredientes. En otro contenedor mezcla todos los ingredientes. Luego mezcla los dos juntos con una cuchara.

2 Coloca la mezcla en los moldes para cupcakes y hornea por aproximadamente 20 minutos a 180°C. Revisa el progreso con un palillo. Cuando los cupcakes se hayan enfriado procede con la decoración.

3 Para comenzar a decorar, coloca 90g de Nutella® en una manga pastelera y sé creativo.



4 Completa la decoración con azúcar y galletitas.

Descubre lo hermoso que es crear juntos. Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

En los Estados Unidos los cupcakes se han convertido en el postre más popular para las fiestas de cumpleaños y las celebraciones más importantes. Tomamos esa tradición y añadimos nuestra emoción y diversión con estos cupcakes de ratoncitos hechos con Nutella®. Descubre la receta ahora.