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 pomada

15 cl de leche de coco

30 g de coco rallado

120 g de harina

15 g de bicarbonato sódico

90 g de Nutella® (15 g/ración)

Para el glaseado

220 g de queso crema

120 g de mantequilla pomada

130 g de azúcar glas

Colorantes naturales

Para decorar

Pepitas de colores

Estrellas de azúcar

Pasta de azúcar

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

PROCEDIMIENTO

1 Precalienta el horno a 180°C. Bate el azúcar junto el huevo para crear una mezcla esponjosa. Incorpora la mantequilla pomada, la leche de coco, la harina, el coco rallado y el bicarbonato sódico. Vierte la misma cantidad de masa en cada molde para cupcake y hornéalos durante 20 minutos. Retira los cupcakes del horno y deja enfriar.

2 Entretanto, prepara el glaseado: mezcla la mantequilla con la crema de queso hasta obtener una masa cremosa y homogénea. Añade colorante natural e introduce la masa en una manga pastelera.

3 Con la punta de un cuchillo, corta con cuidado el centro de los cupcakes una vez fríos y rellénalos con Nutella®.

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

El entusiasmo de un gesto romántico. Comparte esta receta con el hashtag #recetanutella

El amor está en el aire con estos cupcakes de San Valentín con Nutella®. Sorprende cualquier día a tu enamorado con un toque dulce... ¡no solo el 14 de febrero!