

RECIPE

Hazelnootcupcakes met Nutella®

Hoog

2 h 20 min



INGREDIËNTEN

Voor 10 porties

110 g zachte boter

220 g kristalsuiker

2 eieren

120 g gemalen hazelnoten

115 g bloem

 $\frac{1}{2}$ theelepel (2 g) bakpoeder

een snuifje zout

120 ml volle melk

150 g Nutella®

Voor de merengue:

2 eiwitten

185 g kristalsuiker

50 g water



Om dit heerlijke recept te bereiden, volstaat 15 g Nutella® per persoon om van te genieten!

BEREIDING



1

Voor de cupcakes:

Verwarm de oven voor op 170°C en plaats het rooster in het midden van de oven.

Klop de boter en suiker tot een romige massa gedurende 5 minuten. Meng vervolgens de eieren en gemalen hazelnoten erdoor.

Zeef in een andere kom de bloem, het bakpoeder en het zout en schep vervolgens de boter en het eimengsel erdoor tot een massa is.



2

Lepel het beslag in 10 papieren muffinvormpjes en bak gedurende 20-25 minuten (of tot een satéprikker die in het midden van de cake wordt gestoken, er mooi uitkomt).

Laat de cupcakes afkoelen op een rooster.



3

Snijd met een mesje de top van elke cupcake eraf en schep een klein beetje kruim eruit (u gebruikt de top later als cupcake deksel).

Vul met een spuitzak elke cupcake met 15 g Nutella® en plaats het deksel erop.



4

Voor de merengue:

Verhit in een kleine pan 150 g suiker en het water tot een temperatuur van 118°C.

Klop ondertussen de eiwitten in de kom met een elektrische mixer en voeg geleidelijk 35 g suiker toe tot er zachte pieken ontstaan.

Zodra de suikerstroop 118°C bereikt, zet u de snelheid van de mixer omhoog en giet u de siroop langs de zijkanten van de kom. Blijf kloppen tot de zijkant van de kom nauwelijks meer warm is.



5

Vul een spuitzak met de merengue en spuit dit bovenop de cupcakes.

**6**

Karamelliseer de merengue met een gasbrandertje of zet hem onder de ovengrill ingesteld op de hoogste temperatuur.