

RECEITA

Cupcakes para Namorados com Nutella®

Difícil

6 Portions

45 min



INGREDIENTES

**PARA 6 PESSOAS / PARA 6-8
CUPCAKES**

60 g de açúcar de cana

1 ovo grande

50 g de manteiga derretida

15 cl de leite de coco

30 g de coco ralado

120 g de farinha sem fermento

15 g de bicarbonato de sódio

90 g de Nutella® (15 g/cupcake)

Para a cobertura

220 g de queijo creme

120 g de manteiga à temperatura ambiente

130 g de açúcar em pó

Corantes alimentares naturais

Para a decoração

Granulado colorido

Estrelas de açúcar

Pasta de açúcar



Para preparar esta
deliciosa receita, 15 g de
Nutella® por pessoa são
suficientes para apreciar
todo o seu sabor!

INSTRUÇÕES

**1**

Pré-aquece o forno a 180 °C. Bate o açúcar com o ovo para criar uma mistura cremosa. Adiciona a manteiga derretida, o leite de coco, a farinha, o coco ralado e o bicarbonato de sódio. Divide a mistura em partes iguais nas formas de cupcakes, e leva-as ao forno durante 20 minutos. Retira os cupcakes do forno e deixa-os arrefecer.

**2**

Entretanto, vai preparando a cobertura: mistura a manteiga com o queijo creme para criar uma mistura suave e cremosa. Adiciona um pouco de corante alimentar natural e põe a mistura numa manga de pasteiro.



3

Com a ponta de uma faca, retira cuidadosamente o centro dos cupcakes e recheia-os com Nutella®.



4

Utilizando uma manga de pasteleiro (com um bico de aproximadamente 1,5 cm de diâmetro), aplica a cobertura com uma forma de espiral ou de coração. Decora os cupcakes com granulado colorido, estrelinhas ou corações de açúcar e coco ralado.

A emoção é romântica. Partilha a receita com a hashtag #receitanutella.

O amor está no ar com esta receita de **Cupcakes para Namorados com Nutella®**. Impressiona a tua pessoa amada com um toque de doçura, e não apenas no dia 14 de fevereiro.