

REȚETA

Cupcakes cu Nutella®

Mediu

30 min



INGREDIENTE

PENTRU 8 PORȚII

2 ouă
100 g unt topit
100 g zahăr
100 g făină obișnuită
1/2 pachet de praf de copt
120 g Nutella® (15 g/porție)



Pentru a pregăti această rețetă delicioasă sunt suficiente 15g de Nutella® per porție.

MOD DE PREPARARE



1 | Preîncălzește cuptorul la 180°C. Freacă untul cu zahărul. Sparge ouăle într-un bol și bate-le cu grijă, apoi amestecă-le progresiv în amestecul pregătit. Aduagă făina și praful de copt.



2 | Pregătește formele de cupcakes cu hârtie specială și umple-le 2/3 cu aluat. Pune-le în cuptor 10 minute sau până când devin aurii.



3

Lasă-le să se răcească și folosește o linguriță ca să scobești aproximativ 1 cm din fiecare cupcake. Păstrează aceste bucăți și taie-le pe din două.



4

Umple un poș cu Nutella®, umple găurile din cupcakes și apoi pune-le căpăcelele pe care le-ai tăiat, sub forma unor aripi de fluture.

Frumos și irezistibil. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Unul dintre cele mai populare și mai frumoase deserturi! Cupcakes sunt diferite de brișe pentru că sunt mai bogate, atât ca decor, cât și ca gust, mai ales rețeta noastră specială de cupcakes cu Nutella®. Mai mult, tradiția spune că aceste cupcakes au apărut pentru prima oară în secolul XIX, înainte de inventarea brișelor.