

REȚETA

Cupcake Șoricei cu Nutella®

Ușor

50 min



INGREDIENTE

PENTRU 6 PORȚII

130 g făină tip 00

1 linguriță praf de copt

50 g iaurt alb

150 g de zahăr

50 g unt

1 ou

50g cacao amăruie

Pentru ornat

90 g Nutella® (15 g/porție)

zahăr după gust, biscuiți



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

MOD DE PREPARARE



1 Într-un bol, amestecă toate ingredientele umede. Într-un alt bol, amestecă toate ingredientele uscate. Apoi amestecă-le pe cele două cu o lingură.



2 Pune amestecul în forme de cupcakes și coace 20 de minute la 180°C. Verifică dacă s-au copt cu o scobitoare. După ce s-au răcit, poți să începi ornarea.

**3**

Pune 90 g de Nutella® într-un poș și fii creativ cu ornarea.

**4**

Finisează ornarea cu adăugarea zahărului și a biscuiților.

Descoperă cât de frumos este să creați împreună. Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

În Statele Unite, cupcakes au devenit desertul preferat la zile de naștere și cele mai importante aniversări. Noi luăm această tradiție și îi adăugăm un strop de bucurie și amuzament cu acești șoricei, care de fapt sunt cupcakes cu Nutella®. Descoperă rețeta acum.