

REȚETA

# Cupcakes cu glazură și Nutella®

Ușor

1 h 20 min



## INGREDIENTE

**PENTRU 12 PORȚII****Pentru aluat**

150 g unt (la temperatura camerei)

150 g zahăr

2 ouă

200 g făină

2 lingurițe praf de copt

150 ml lapte

250 g zahăr pudră

125 g brânză proaspătă

1/2 linguriță esență de vanilie

**Pentru decor**

Fructe de pădure pentru decor

Nutella® pentru ornat (15 g/porție)



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

## MOD DE PREPARARE



- 1 | Bate 150 g de zahăr cu aceeași cantitate de unt și puțină zeamă de lămâie până face spumă.



- 2 | Adaugă 2 ouă bătute bine.





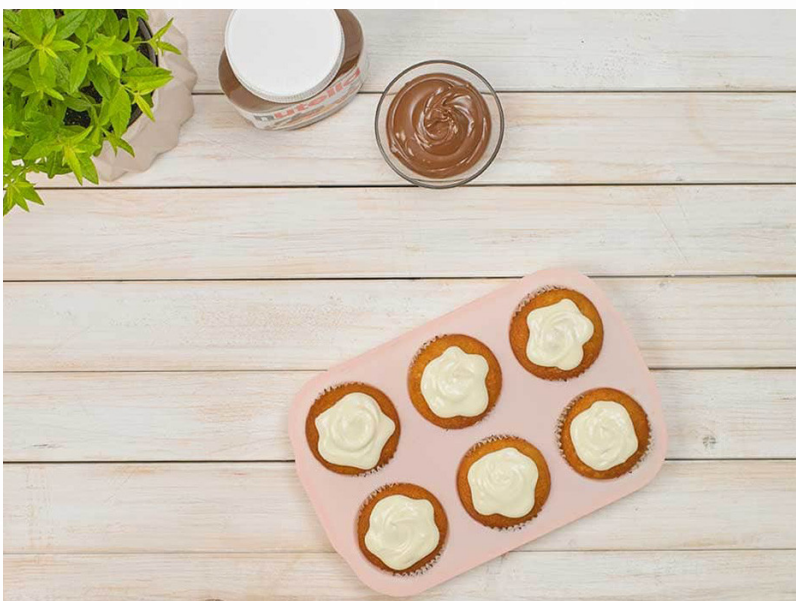
**3**

Adaugă 200 g făină, două lingurițe de praf de copt, 1/2 linguriță de esență de vanilie și 150 ml de lapte și amestecă toate ingredientele pentru-a obține un aluat moale.



**4**

Pune două linguri mari de aluat în fiecare formă de cupcake și dă la cuptor timp de 20 de minute la 160°C.



**5**

Bate 125 g brânză proaspătă și 250 g zahăr pudră și întinde glazură pe cupcakes. Ornează cu Nutella® și servește pe un platou cu câte fructe alături dorești.

# Împărtășește rețeta cu hashtag-ul #nutellarecipe

Ce e mai bun decât un cupcake cu glazură? Doar perfectele cupcakes cu glazură și Nutella<sup>®</sup>, desigur!