

РЕЦЕПТ

# Капкейки-валентинки з Nutella®

Складно

6 Порції

45 хвилин



## Інгредієнти

на 6-8 капкейків

60 г тростинного цукру

1 яйце

50 г топленого масла

150 мл кокосового молока

30 г тертого кокоса

120 г борошна

15 г соди

90 г Nutella® (15 г / порція)

### Для глазурі:

220 г вершкового сиру

120 г вершкового масла кімнатної температури

130 г цукрової пудри

натуральні харчові барвники

### Для прикраси:

цукрове конфеті



Для приготування  
страви досить 15 г  
Nutella® на одну порцію.

## СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

**1**

Розігрійте духовку до 180 °С. Збийте цукор з яйцем, щоб вийшла пишна суміш. Додайте топлене масло, кокосове молоко, борошно, тертий кокос і соду. Розкладіть суміш рівними частинами по формах для капкейків і поставте в духовку на 20 хвилин. Дістаньте капкейки з духовки і дайте їм охолонути.

**2**

Тим часом приготуйте глазур. Змішайте масло з вершковим сиром, щоб вийшла кремоподібна суміш. Додайте трохи натурального харчового барвника і помістіть суміш в кондитерський мішок.



3

Кінчиком ножа акуратно виріжте серединку капкейків і наповніть їх Nutella®.



4

За допомогою кондитерського мішка (діаметр насадки близько 1,5 см) нанесіть зверху глазур у формі спіралі або серця. Прикрасьте капкейки конфеті – маленькими цукровими зірочками, сердечками і тертим кокосом.

## Солодкі сюрпризи – це так романтично! Поділіться рецептом, використовуючи хештег #nutellарецепти

Любов витає у повітрі з цими капкейками до Дня святого Валентина, приготованими з Nutella®. Вражайте кохану людину і готуйте солодкий сюрприз 14 лютого. Втім, смакуйте наші капкейки не тільки в цей день!