



Cupcake alla nocciola

INGREDIENTI

Per l'impasto:

200 g zucchero
190 g burro
120 g fecola di patate
150 g farina 0
2 g bicarbonato
200 ml latte intero
12 pizzichi di sale
2 uova intere
1 tuorlo d'uovo
80 g nocciole
5 g vaniglia

Per la glassa:

150g di burro
150g di zucchero a velo
20g di nocciole tritate

ISTRUZIONI

1. Per l'impasto:

In una ciotola, mescola il burro e lo zucchero con un mixer elettrico. Poi aggiungi le uova una alla volta e il latte fino a ottenere un impasto liscio e denso. Setaccia la farina, poi il lievito in polvere e il sale. Incorpora gli ingredienti in polvere mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Aggiungi le nocciole. Inserisci gli stampini di carta in una teglia per muffin e versa il composto al loro interno, facendo attenzione a non riempirli per oltre 3/4. Cospargi con il burro una teglia a forma di cuore (larga circa 22 cm) e cuoci a 180 °C per 20-25 min.

2. Per la crema al burro:

In una ciotola, montare il burro e lo zucchero a velo fino a renderlo morbido e cremoso. Decorare i cupcakes con una sac à poche con punta a stella. Aggiungere le nocciole e completare il tutto con un Ferrero Rocher.