



MUFFIN FERRERO ROCHER

Tiempo de preparación: Cantidad de porciones: Dificultad:

🕒 30 min 🧑 6 persons ●○○ Fácil

Ingredientes

Azúcar	100g
Harina 0000	60g
Bicarbonato de Sodio	2g
Sal fina	1g
Agua	60ml
Aceite	20ml
Manteca	25g
Cacao Amargo	10g
Café Instantáneo	3g
Huevo	1
Leche	30ml
Esencia de Vainilla	1cdita

TOPPING

Manteca Pomada	100g
Azúcar Impalpable	150g
Nutella	150g
Ferrero Rocher	6

Preparación

1. Tamizar Azúcar, harina, bicarbonato y sal.
2. Hervir Agua, Aceite, Manteca, Cacao y Café. Revolver constantemente hasta unir todo.
3. Volcar los secos sobre el líquido hasta conseguir una pasta homogénea. Agregar leche, huevo y esencia de vainilla.
4. Llenar Pirofón con la preparación. Horno 180 grados por 20min.
5. Batir la manteca y el azúcar impalpable hasta bien cremoso, agregar Nutella. Colocar en manga y decorar con Ferrero Rocher.