



CUPCAKES DE NARANJA FERRERO ROCHER

Tiempo de preparación:

Cantidad de porciones:

Dificultad:

🕒 50 min

👤 8 personas

●○○ Fácil

Ingredientes

Ferrero Rocher	8
Harina refinada	100g
Cacao en polvo	20g
Azúcar extrafina	130g
Polvo de hornear	½ cucharadita
Manteca	40g
Avellanas tostadas	40g
Leche	200ml
Huevo	1
Sal	1 pizca
Crema	200ml
Mermelada de naranja	50g
Polvo comestible de oro	

Preparación

1. Precalentar el horno a 170°C . Verter 100g de harina tamizada con cacao en polvo y levadura en el procesador de alimentos, agregue una pizca de sal y manteca cremosa y batir.
2. Agregar la leche y el huevo batido, batir de nuevo y verter la masa en un bowl. Agregar las avellanas picadas y dividir la masa en 8 moldes para muffins de papel dorado. Cocinar en el horno durante 20 minutos y dejar enfriar.
3. Batir la crema con una batidora eléctrica, mezclarlo con mermelada de naranja, transferirlo a una manga provista de una boquilla en forma de estrella y esparcirla sobre los cupcakes. Espolvorear con polvo de oro y completar con un Ferrero Rocher por porción.