



# CUPCAKES DE AVELLANA

Tiempo de preparación: 45 min    Cantidad de porciones: 12 personas    Dificultad: Fácil

## Ingredientes

PARA LA MASA	CANTIDAD
Azúcar	200 g
Manteca	190 g
Harina	150 g
Levadura en polvo	2 g
Leche entera	200 ml
Sal	12 pizcas
Huevos	2
Yema de huevo	1
Avellanas	80 g
Extracto de vainilla	5 g (1 cucharadita)

PARA LA BUTTERCREAM	CANTIDAD
Manteca	150 g
Azúcar en polvo	150 g
Avellanas trituras	20 g

## Preparación

- Para la Masa
  - En un bowl, mezclar la manteca y el azúcar con una batidora eléctrica.
  - Añadir los huevos uno a uno, incluyendo la yema, incorporar la leche y una cucharadita de extracto de vainilla hasta conseguir una masa suave y homogénea.
  - Tamizar la harina y a continuación la levadura y la sal. Mezclar estos ingredientes con cuidado, de abajo hacia arriba. Añadir las avellanas.
  - Colocar la cápsula de papel en un molde de muffins y verter la mezcla. No llenar más de tres cuartas partes.
- Para la buttercream
  - En un bowl, batir la manteca y el azúcar en polvo hasta conseguir una textura suave y cremosa.
  - Decorar los cupcakes utilizando una manga pastelera con punta de estrella.
  - Espolvorear las avellanas y acabar con un Ferrero Rocher.