



FERRERO ROCHER- SINAASAPPELCUPCAKES

Duur: Porties: Niveau:
🕒 50min 🍽️ 8 persons ●○○ Eenvoudig

De ingrediënten

Ferrero Rocher	8
Bloem	100g
Cacaopoeder	20g
Fijne kristalsuiker	130g
Bakpoeder	½theel
Boter	40g
Geroosterde hazelnoten	40g
Volle melk	200ml
Ei	1
Zout	1 snufje
Double cream (of 1 deel mascarpone gemixt met 2 delen slagroom)	200ml
Sinaasappelmarmelade	50g
Eetbaar goudpoeder	

Ferrero Rocher-sinaasappelcupcakes ~ bereiding

1. Verwarm de oven voor op 170°C. Giet 100g bloem gezeefd met de cacaopoeder en de bakpoeder in de foodprocessor, voeg een snufje zout en gemixte boter toe en klop het mengsel.
2. Voeg de melk en het geklopte ei toe, klop nogmaals op en giet het deeg in een kom. Voeg de gehakte hazelnoten toe en verdeel het deeg over 8 goudkleurige papieren muffinvormpjes. Bak in de oven gedurende 20 minuten en laat afkoelen.
3. Klop de double cream met een elektrische mixer, meng het met de sinaasappelmarmelade, doe het in een spuitzak met een stervormige spuitmond en spuit het op de cupcakes. Besprenkel met goudpoeder en rond af met één Ferrero Rocher per portie.

Allergenen: hazelnoten, melk, ei, room, sojalecithine, bloem