



CUPCAKES DE LARANJA E FERRERO ROCHER

Duração: 50min Porções: 8 Pessoas Nível: Fácil

Ingredientes

Ferrero Rocher	6
Farinha refinada	100g
Cacau em pó	20g
Açúcar superfino	130g
Fermento em pó	½ colher de chá
Manteiga	40g
Avelãs torradas	40g
Leite	200
Ovo	1
Pitada de sal	1
Creme de leite fresco*	200ml
Marmelada de laranja	50g
Pó de ouro comestível	à gosto

*Teor de gordura 30 a 35% ou nata

Cupcakes de Laranja e Ferrero Rocher - Instruções

1. Pré-aqueça o forno a 170°C
2. Despeje 100g de farinha peneirada com cacau em pó e fermento no processador de alimentos, adicione uma pitada de sal e manteiga cremosa e bata
3. Adicione o leite o ovo batido, misture e despeje a massa em uma tigela.
4. Adicione as avelãs picadas e divida a massa em 8 forminhas de muffins de papel dourado e leve ao forno por 20 min.
5. Bata o creme de leite com a batedeira, misture com a geleia de laranja e transfira para um saco de confeitar com bico estrela, para fazer a decoração dos cupcakes.
*Dica: Espere o cupcake esfriar para fazer a decoração, se não o creme pode derreter.
6. Polvilhe o pó de ouro e cubra com um Ferrero Rocher por porção.