



# 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.