



CUPCAKE DE AVELÃ E FERRERO ROCHER

Duração: 45min Porções: 12 Pessoas Nível: Fácil

Ingredientes

PARA O BOLINHO QUANTIDADE

Açúcar	200g
Manteiga	190g
Amido de batatas	120g
Farinha super refinada	150g
Fermento	2g
Leite integral	200ml
Sal	1/2 colher de chá
Ovos inteiros	2
Clara	1
Avelãs	80g
Essência de baunilha	

PARA O CREME QUANTIDADE

Manteiga	150g
Açúcar refinado	150g
Creme de avelã	20g

PARA A COBERTURA:

Bombons Ferrero Rocher

Cupcake de Avelã e Ferrero Rocher - instruções

- Para o bolinho:
 - Em uma tigela, bata a manteiga e o açúcar com uma batedeira elétrica. Depois acrescente os ovos um a um, incluindo a gema, adicione o leite e uma colher de essência de baunilha até que a massa esteja lisa e consistente.
 - Peneire a farinha e depois o fermento em pó e o sal. Combine a mistura em pó, dobrando lentamente de baixo para cima.
 - Acrescente as avelãs. Coloque um copo de papel canelado em uma forma de muffin e despeje na mistura. Tome cuidado para não encher mais do que 3/4 da forminha.
 - Leve ao forno a 180°C por 20 a 25 minutos.
- Para a cobertura
 - Decore os cupcakes usando um bico de confeitaria com ponta estreita.
 - Coloque as avelãs quebradas na cobertura e finalize com um Ferrero Rocher.