CUPCAKES DE AVELLANA

Tiempo: 45min

Personas: 12 personas

Dificultad: Fácil

Ingredientes

PARA EL PASTEL:

Azúcar	200g
Mantequilla	190g
Almidón de papa	120g
Harina	150g
Bicarbonato de sodio	2g
Leche entera	200ml
Sal	12 pizcas
Huevos enteros	2
Yema de huevo	1
Avellanas	80g
Vainilla	Una cucharada

PARA LA CREMA (CUBERTURA):

Mantequilla	150g
Azúcar en polvo	150g
Crema de avellanas molidas	20g

Instrucciones

1. Para el pastel:

   • En un tazón, batir la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica.
   • Después, añadir los huevos uno por uno y la leche hasta que la mezcla sea cremosa.
   • Tamizar la harina, el polvo para hornear y la sal. Combinar la mezcla batiendo suavemente de abajo hacia arriba. Añadir las avellanas.
   • Poner papel acanalado en el molde para muffins y llenarlo con la mezcla. No llenar más de 3/4.
   • Engrasar con mantequilla un molde con forma de corazón (de aproximadamente 22cm ancho) y hornear a 180°C durante 20-25min.

2. Para la crema (cubertura):

   • Decorar los cupcakes con una manga pastelera con una boquilla en forma de estrella.
   • Espolvorear con avellanas y poner un Ferrero Rocher encima.