



CUPCAKES DE NARANJA FERRERO ROCHER

Tiempo: 50 min Personas: 8 personas Dificultad: Fácil

Ingredientes

Ferrero Rocher	8
Harina blanca	100g
Cacao en polvo	20g
Azúcar extrafina	130g
Polvo de hornear	½ cucharadita
Mantequilla	40g
Avellanas tostadas	40g
Leche entera	200ml
Huevo	1
Sal	1 pizca
Crema doble	200ml
Mermelada de naranja	50g
Polvo comestible de oro	

Instrucciones

1. Precaliente el horno a 170°C (300°F). Vierta 100g de harina tamizada con cacao en polvo y levadura en el procesador de alimentos, agregue una pizca de sal y mantequilla cremosa y batir.
2. Agregue la leche y el huevo batido, bata de nuevo y vierta la masa en un tazón. Agregue las avellanas picadas y divida la masa en 8 moldes para muffins de papel dorado. Cocinar en el horno durante 20 minutos y dejar enfriar.
3. Batir la crema doble con un batidor eléctrico de mano, mezclarlo con mermelada de naranja, transferirlo a una bolsa de pastelería provista de una boquilla en forma de estrella y esparcirlo sobre los cupcakes. Espolvoree con polvo de oro y complete con un Ferrero Rocher por porción.

Alérgenos: avellanas, leche, huevo, crema, lecitina de soja, harina.

Tiempo de preparación: 30 min.

Tiempo de cocción: 20 min.