



CUPCAKES DE AVELLANA

Tiempo: 45 min 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
Una cucharada de vainilla	

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.