



CUPCAKES DE NARANJA FERRERO ROCHER

Tiempo:

🕒 50 minutos

Personas:

👤 8 personas

Dificultad:

●○○ Fácil

Ingredientes

Ferrero Rocher	8
Harina blanca	100 g
Cacao en polvo	20 g
Azúcar extrafina	130 g
Polvo de hornear	½ cucharadita
Mantequilla	40 g
Avellanas tostadas	40 g
Leche entera	200 ml
Huevo	1
Sal	1 pizca
Crema doble	200 ml
Mermelada de naranja	50 g
Polvo comestible de oro	
Tiempo de preparación:	30 min.
Tiempo de cocción:	20 min.

Instrucciones

1. Pre-calienta el horno a 170°C (300°F). Vierte 100g de harina tamizada con cacao en polvo y levadura en el procesador de alimentos, agrega una pizca de sal y mantequilla cremosa y bate.
2. Añade la leche y el huevo batido, bate de nuevo y vierte la masa en un tazón. Agrega las avellanas picadas y divide la masa en 8 moldes para muffins de papel dorado. Cocina en el horno durante 20 minutos y deja enfriar.
3. Bate la crema doble con un batidor eléctrico de mano, mézclalo con mermelada de naranja, transfíerelo a una bolsa de pastelería provista de una boquilla en forma de estrella y esparce sobre los cupcakes. Espolvorea con polvo de oro y completa con un Ferrero Rocher por porción.

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