



Cupcakes de Avellana

INGREDIENTES

Para el pastel:

200g de azúcar
190g de mantequilla
120g de almidón de papa
150g de harina
2g de bicarbonato de sodio
200ml de leche entera
12 pizcas de sal
2 huevos enteros
1 yema de huevo
80g de avellanas
Una cucharada de vainilla

Para la crema cobertura:

150g de mantequilla
150g de azúcar en polvo
20g de crema de avellanas molidas

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 cobertura:

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