



CUPCAKES DE AVELLANA

Tiempo: 45 minutos Personas: 12 personas Dificultad: Fácil

Ingredientes

PARA LA TARTA: CANTIDAD

Azúcar	200 g
Mantequilla	190 g
Harina	150 g
Polvo para hornear	2 g
Leche entera	200 ml
Sal	12 pizcas
Huevos enteros	2
Yema de huevo	1
Avellanas	80g
Extracto de vainilla	5 g (1 cucharadita)

PARA EL GUISADO: CANTIDAD

Mantequilla	150 g
Azúcar en polvo	150 g
Avellanas trituradas	20 g

Instrucciones

1. Para el pastel:

En un bol batir la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica. Luego agrega los huevos uno a uno, incluyendo la yema, agrega la leche y una cucharadita de extracto de vainilla hasta que la masa quede suave y consistente. Tamizar la harina y luego la levadura y la sal. Combina la mezcla en polvo doblando lentamente de abajo hacia arriba. Agrega las avellanas. Coloca un vaso de papel acanalado en un molde para muffins y vierte la mezcla. Ten cuidado de no llenarlo más de 3/4 del camino.

2. Para la crema de mantequilla:

En un bol, bate la mantequilla y el azúcar glass hasta que quede suave y cremoso. Decora los cupcakes con una manga pastelera provista de una boquilla pastelera con punta de estrella. Espolvorea las avellanas y remata con un Ferrero Rocher.