



# CUPCAKES DE AVELLANA

Duración: 45min Raciones: 12 persons Nivel: Fácil

## Ingredientes

PARA EL PASTEL	CANTIDAD
Azúcar	200g
Mantequilla	190g
Harina	150g
Levadura en polvo	2g
Leche entera	200ml
Sal	12 pizcas
Huevos	2
Yema de huevo	1
Avellanas	80g
Extracto de vainilla	5g (1 cucharadita)

PARA EL GLASEADO	CANTIDAD
Matequilla	150g
Azúcar en polvo	150g
Avellanas trituradas	20g

## Cupcakes de avellana ~ instrucciones

### 1. PARA EL PASTEL:

En un bol, mezcla la mantequilla y el azúcar con un batidor eléctrico. Añade los huevos de uno en uno, incluyendo la yema, incorpora la leche y una cucharadita de extracto de vainilla hasta conseguir una masa suave y homogénea. Tamiza la harina y a continuación la levadura y la sal. Mezcla estos ingredientes con cuidado, de abajo hacia arriba. Añade las avellanas. Coloca la cápsula de papel en un molde de muffins y vierte la mezcla. No la llenes más de tres cuartas partes.

### 2. PARA LA CREMA DE MANTEQUILLA:

En un bol, bate la mantequilla y el azúcar en polvo hasta conseguir una textura suave y cremosa. Decora los cupcakes utilizando una manga pastelera con punta de estrella. Espolvorea las avellanas y acaba con un Ferrero Rocher.