



CUPCAKE ALLA NOCCIOLA

Durata: 45min
Porzioni: 12 persone
Livello: ●○○ Facile

Ingrédients

PER L'IMPASTO	QUANTITÀ
Zucchero	200g
Burro	190g
Fecola di patate	120g
Farina 0	150g
Bicarbonato	2g
Latte intero	200ml
Pizzichi di sale	12
Uova intere	2
Tuorlo d'uovo	1
Nocciole	80g
Vaniglia	5g

PER LA GLASSA	QUANTITÀ
Di burro	150g
Di zucchero a velo	150g
Di nocciole tritate	20g

Cupcake alla nocciola ~ istruzioni

1. Per l'impasto:

In una ciotola, mescola il burro e lo zucchero con un mixer elettrico. Poi aggiungi le uova una alla volta e il latte fino a ottenere un impasto liscio e denso. Setaccia la farina, poi il lievito in polvere e il sale. Incorpora gli ingredienti in polvere mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Aggiungi le nocciole. Inserisci gli stampini di carta in una teglia per muffin e versa il composto al loro interno, facendo attenzione a non riempirli per oltre 3/4. Cospargi con il burro una teglia a forma di cuore (larga circa 22 cm) e cuoci a 180 °C per 20-25 min.

2. Per la crema al burro:

In una ciotola, montare il burro e lo zucchero a velo fino a renderlo morbido e cremoso. Decorare i cupcakes con una sac à poche con punta a stella. Aggiungere le nocciole e completare il tutto con un Ferrero Rocher.