



Mini Cupcake alla nocciola

Durata: Porzioni: Livello:
🕒 45min 🍽️ 18 persone • Facile

Ingredienti

PER L'IMPASTO	Quantità
Zucchero	200g
Burro	190g
Fecola di patate	120g
Farina	150g
Lievito in polvere	2g
Latte intero	200ml
Pizzichi di sale	12
Uova intere	2
Tuorlo	1
Nocciole	80g
Estratto di vaniglia	5g (1 cucchiaino)

PER LA GLASSA	Quantità
Di burro	150g
Zucchero a velo	150g
Nocciole tritate	20g

Mini Cupcake alla nocciola ~ istruzioni

1. Per l'impasto:

In una ciotola, monta il burro e lo zucchero con uno sbattitore elettrico. Quindi, aggiungi un uovo alla volta, tuorlo incluso, il latte e un cucchiaino di estratto di vaniglia, fino a ottenere un impasto denso e senza grumi. Setaccia prima la farina e poi il lievito in polvere e il sale. Incorpora gli ingredienti in polvere mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Aggiungi le nocciole. Inserisci i pirottini di carta in una teglia per muffin e versa il composto al loro interno. Fai attenzione a non riempirli per oltre 3/4.

2. Per la crema al burro:

In una ciotola, monta il burro e lo zucchero a velo fino a ottenere un composto cremoso e senza grumi. Decora i cupcake con una sac à poche con beccuccio a stella. Cospargili di granella di nocciole e completa il tutto con un Ferrero Rocher.

3. FERRERO ROCHER è un marchio registrato di Ferrero S.p.A. Le ricette descritte sono intese solo per uso domestico e la loro realizzazione non dà diritto all'uso del marchio.