



CUPCAKES DE NARANJA FERRERO ROCHER

Tiempo de preparación:

🕒 50 min

Porciones: Nivel de dificultad:

👤 8

●○○ Fácil

Ingredientes

	CANTIDAD
Ferrero Rocher	8
De harina blanca	100 g
De cacao en polvo	20 g
De azúcar en polvo	130 g
De polvo para hornear	½ cucharadita
De mantequill	40 g
De avellanas tostadas	40 g
l de leche entera	200 ml
Huevo	1
1 pizca de sal	
De doble crema	200 ml
De mermelada de naranja	50 g
Polvo de oro comestible	

MATERIALES

Manga pastelera	1
Duya en forma de estrella de 8 a 10 mm de diámetro	1

Cupcakes de naranja Ferrero Rocher ~ instrucciones

1. Precalentar el horno a 170°C.
2. Verter 100g de harina cernida con el polvo de cacao y la levadura en el procesador de alimentos, agregar una pizca de sal, mantequilla cremosa y batir.
3. Batir un huevo y después agregar la leche, batir de nuevo y verter la masa en un tazón. Agregar las avellanas picadas y dividir la masa en 8 moldes para cupcakes de papel dorado. Hornear durante 20 minutos y dejar enfriar.
4. Batir la doble crema con un batidor eléctrico, añadir la mermelada de naranja, transferir la mezcla a una manga pastelera con duya en forma de estrella y esparcirlo sobre los pastelitos.
5. Espolvorear con polvo de oro y completar con un Ferrero Rocher encima de cada cupcake.

Alérgenos: avellanas, lecitina de soya, gluten, huevo, leche.