



Cupcakes de naranja Ferrero Rocher

INGREDIENTES

Materiales

8 Ferrero Rocher	1 manga pastelera
100g de harina blanca	1 duya en forma de estrella de 8 a 10 mm de diámetro
20g de cacao en polvo	
130g de azúcar en polvo	
½ cucharadita de polvo para hornear	
40g de mantequilla	
40g de avellanas tostadas	
200ml de leche entera	
1 huevo	
1 pizca de sal	
200ml de doble crema	
50g de mermelada de naranja	
Polvo de oro comestible	

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.