



Cupcakes de avellana

INGREDIENTES

Para el pastel

200g de azúcar
190g de mantequilla
150g de harina tipo 0
2g de polvo para hornear
200ml de leche entera
12 pizcas de sal
2 huevos enteros
1 yema de huevo
80g de avellanas
1 cucharita de vainilla

Para la crema de mantequilla cubertura

150g de mantequilla
150g de azúcar en polvo
20g de avellanas molidas

INSTRUCCIONES

- 1.** Para el pastel:
 - En un tazón, batir la mantequilla y el azúcar con una batidora eléctrica.
 - Después añadir los huevos enteros uno por uno, la yema de huevo, la leche y la cucharita de vainilla hasta que la pasta sea cremosa
 - Tamizar la harina y después el polvo para hornear y la sal. Combinar la mezcla batiendo suavemente de abajo hacia arriba. Añadir las avellanas.
 - Poner un capacillo en el molde para muffin y llenarlo con la mezcla. No llenar más de 3/4.
- 2.** Para la crema de mantequilla:
 - En un tazón, batir la mantequilla, las avellanas molidas guardar un poco de avellanas para decorar el cupcake y el azúcar en polvo hasta que la pasta sea cremosa.
 - Decorar los cupcakes con la crema con una manga pastelera y una boquilla en forma de estrella. Espolvorear con avellanas molidas y poner un Ferrero Rocher encima.