



CUPCAKES DE AVELÃ

Duração:

🕒 45min

Doses:

👤 12 persons

Nível:

●○○ Fácil

Ingredientes

PARA O BOLO	QUANTIDADE
Açúcar	200g
Manteiga	190g
Farinha	150g
Fermento em pó	2g
Leite gordo	200ml
Sal	12 pitadas
Ovos inteiros	2
Ovo	1 gema
Avelãs	80g
Extrato de baunilha	5g (1 colher de chá)

PARA A COBERTURA	QUANTIDADE
Manteiga	150g
Açúcar inglês	150g
Avelãs em pedaços	20g

Cupcakes de avelã ~ instruções

1. Para o bolo:

Numa tigela, misture a manteiga e o açúcar com uma batedeira elétrica. Depois, deite os ovos, um a um, inclusive a gema, e adicione o leite e uma colher de chá de extrato de baunilha até obter uma massa macia e consistente. Peneire a farinha e junte o fermento em pó e o sal. Combine estes ingredientes, mexendo lentamente de baixo para cima. Adicione as avelãs. Coloque um molde de papel dentro da forma de muffin e deite a mistura. Tenha cuidado para não encher mais de 3/4 da forma.

2. Para o creme de manteiga:

Numa tigela, bata a manteiga e o açúcar inglês até obter uma mistura macia e cremosa. Usando uma manga de pasteleiro com uma ponta em forma de estrela, decore os cupcakes. Polvilhe os cupcakes com avelãs e decore-os com um Ferrero Rocher em cima.