



## CUPCAKES CU ALUNE DE PADURE

Durata:

45 min

Portii:

12 persoane

Nivel:

Usor

### INGREDIENTE

#### PENTRU ALUAT CANTITATE

Zahar	200 g
Unt	190 g
Amidon de cartof	120 g
Faina tip 0	150 g
Praf de copt	2 g
Lapte integral	200 ml
De sare	12 varfuri
Oua intregi	2
Galbenus de ou	1
Alune de padure	80 g
Vanilie	10 g

#### PENTRU GLAZURA CANTITATE

Unt	150 g
Zahar pudra	150 g

#### PENTRU DECORARE CANTITATE

Alune de padure tocate	
Specialitati Ferrero Rocher	

### Cupcakes cu alune de padure

#### 1. Aluatul pentru briose:

- Intr-un castron, bate untul si zaharul cu un mixer electric.
- Apoi adauga ouale, unul cate unul, si laptele pana cand aluatul devine omogen si consistent.
- Cerne faina prin sita si adauga apoi praful de copt si sarea . Combina ingredientele uscate amestecand usor de jos in sus. Aadauga alunele de padure.
- Asaza hartia de copt in formele de briose si toarna compozitia pana la 3/4 din inaltimea formei. Coace aluatul la 180° C timp de 20-25 min.

#### 2. Glazura:

- Intr-un castron, freaca untul cu zaharul pudra dat prin sita pana devine pufos (3-5 minute)
- Decoreaza briosele cu un pos de patiserie la care se aplica un dui in forma de stea, punand glazura in varful brioselor.

#### 3. Pentru decorare:

- Presara alune de padure si asaza deasupra o specialitate Ferrero Rocher.