

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 115 g de harina
- 130 g de mantequilla
- 140 g de azúcar
- 70 ml de leche
- 50 g de chocolate Kinder (sólo la cobertura de las barritas)
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Para el buttercream:
  - 60 g de relleno Kinder
  - 220 g de mantequilla
  - 400 g de azúcar glas
  - 6 cucharadas de leche
  - 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Barras de chocolate Kinder para decorar

**Preparación:**

**Paso 1**

Primero separamos el chocolate del relleno de las barras de chocolate Kinder y ponemos el horno a calentar a

**160°C. Mezclamos el extracto de vainilla con la leche y tamizamos la harina con la levadura. Por otro lado, batimos el azúcar y la mantequilla hasta que quede cremoso, añadimos los huevos uno a uno, esperando a que se absorban. Cuando tengamos una mezcla homogénea añadimos la mitad de la harina y la leche, batimos y cuando este incorporado añadimos la otra mitad de la harina y el chocolate Kinder derretido. Rellenamos las capsulas 2/3 y horneamos 17 minutos o hasta que al clavarle un palillo este salga limpio. Sacamos del horno y dejamos enfriar al menos 5 minutos. Para el buttercream: Ponemos todos los ingredientes en un bol de batidora de varillas y batimos a velocidad baja durante 1 minuto y luego pasamos a velocidad alta durante 4 minutos. Rellenamos nuestra manga pastelera con la boquilla que deseemos y decoramos nuestros cupcakes, con las barritas de chocolate Kinder.**