Cupcakes Ferrero Rocher

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 150 g de harina de trigo
- 115 g de mantequilla con sal
- 200 g de azúcar blanquilla
- 1 cucharadita y media de levadura en polvo
- 30 g de cacao en polvo sin azúcar
- 145 ml de leche
- 2 huevos L
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Nutella para el relleno
- 12 avellanas para el relleno
- Nutella buttercream:
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 250 g de azúcar glas
- 1 cucharada de leche templada
- 2 cucharadas de Nutella

Preparación:

Paso 1

Precalentar el horno a 180ºC. Preparar nuestras 12 cápsulas y reservar. Tamizar los ingredientes secos: harina, levadura y cacao. Añadir el azúcar a esta mezcla. Mezclar los huevos, la vainilla y la leche. Reservar. Batir la mantequilla durante 3 min a velocidad baja hasta que esté cremosa. En este momento incorporar la mezcla de ingredientes secos y azúcar que teníamos reservada. Batir hasta que se integren junto con la mantequilla. A continuación echar en dos veces la mezcla de ingredientes líquidos (huevos, vainilla y leche), batiendo después de cada incorporación. Una vez tengamos nuestra masa lista, rellenaremos nuestras cápsulas hasta 2/3 y

hornearemos 20-22 min, o hasta que pinchemos con un palillo y este salga limpio. Los dejaremos reposar 5 min en el molde, y los pasaremos a una rejilla hasta que enfríen por completo. Una vez estén fríos, con la ayuda de un descorazonador, quitaremos el centro del cupcake. A continuación lo rellenaremos con un poco de Nutella, pondremos una avellana y volveremos a añadir más Nutella. Cuando ya lo tengamos relleno, taparemos con "la tapita" de bizcocho que le habíamos quitado. Nutella buttercream: Batimos la mantequilla durante 3 min a velocidad baja hasta que blanquee y se reparta por el recipiente. Después añadiremos la leche templada y la mitad del azúcar glas. Batimos hasta que se integren, y terminamos de añadir el resto del azúcar y la Nutella. Una vez tengamos todos los ingredientes integrados, aumentaremos la velocidad y batiremos sin para durante 5 min más. Decoramos con la manga pastelera y coronamos con un Ferrero Rocher.