



© Ferrero, 2016

CUPCAKE DE CÍTRICOS CON NUTELLA®

Pasteles / Mini pasteles | Vegetariano | Desayuno | Media mañana / Brunch | Todo el año

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

Para 10 personas

INGREDIENTES

- 2 huevos
- 25 g de miel
- 30 g de azúcar blanco
- 20 g de chocolate gianduja (avellana)
- 30 g de mantequilla
- 40 g de nata para cocinar UHT
- 40 g de harina de trigo de repostería
- 8 g de harina de arroz
- 13 g de harina de avellanas
- 13 g de harina de almendras
- 1 g de sal
- 1 vaina de vainilla

- 4 g de pasta de naranja confitada
- 4 g mermelada de bergamota
- 150 g de Nutella
- 10 avellanas tostadas peladas

PROCEDIMIENTO

Bate los huevos, la miel, el azúcar y el contenido de la vaina de vainilla hasta que la mezcla quede bien amalgamada.

Prepara un baño maría y derrite el chocolate de avellanas con la mantequilla. Añade la mermelada de bergamota, la pasta de naranja, la nata tibia y la sal.

Tamiza las harinas en el bol y añádelas gradualmente a la mezcla de huevo batido, teniendo cuidado de incorporarlas de abajo hacia arriba para evitar romper la consistencia.

Toma 1/3 de esta mezcla y deshazla con los otros ingredientes al baño maría.

Añade gradualmente los otros 2/3 de la mezcla. Mezcla bien los ingredientes. Pon en moldes individuales de silicona (4,5 cm de diámetro, 3,5 cm de altura) o moldes de aluminio (después de engrasar y espolvorear con harina), 25 g de masa en cada uno.

Hornea a 170°C durante 15 o 17 minutos.

Deja enfriar, después usa una manga pastelera para añadir 15 g de Nutella a cada pastel y decóralo con media avellana.