



© Ferrero, 2016

## CUPCAKE AGLI AGRUMI CON NUTELLA®

Cake / Mini cake | VEGETARIANO | COLAZIONE | BRUNCH | EVENTI SPECIALI

👤👤👤 | 40 minutes 🕒 | 🍳🍳🍳

Per 10 persone

### INGREDIENTI

- 2 uova
- 25 g di miele
- 30 g di zucchero semolato
- 20 g di cioccolato gianduia (alla nocciola)
- 30 g di burro
- 40 g di panna liquida UHT
- 40 g di farina di grano tenero comune
- 8 g di farina di riso
- 13 g di farina di nocciole
- 13 g di farina di mandorle
- 1 g di sale
- 1 stecca di vaniglia
- 4 g di pasta di arancia candita

- 4 g di marmellata di bergamotto
- 150 g di Nutella
- 10 nocciole tostate pelate

## PREPARAZIONE

Sbattete insieme le uova, il miele, lo zucchero e il contenuto della stecca di vaniglia fino a quando la miscela non è bella gonfia.

Preparate un bagnomaria e sciogliete il cioccolato alla nocciola con il burro. Aggiungete la marmellata di bergamotto, la pasta di arancia, la panna tiepida e il sale.

Setacciate le farine in una ciotola, quindi aggiungetele gradualmente alla miscela di uova sbattute, avendo cura di incorporarle dal basso verso l'alto per evitare di disgregarne la consistenza.

Prendete circa  $\frac{1}{3}$  di questa miscela e fondetela con gli altri ingredienti a bagnomaria.

Aggiungete gradualmente gli altri  $\frac{2}{3}$  della miscela. Amalgamate bene gli ingredienti. Mettete in stampi monoporzione di silicone (4,5 cm di diametro, 3,5 cm di altezza) o in stampi di alluminio (dopo averli imburrrati e cosparsi di farina) - 25 g di impasto per ciascuno.

Infornate a 170 °C per circa 15/17 minuti.

Lasciate raffreddare, quindi con una tasca da pasticciere aggiungete 15 g di Nutella a ogni tortina e decoratela con mezza nocciola.