



CUPCAKE DE FRUTOS CÍTRICOS COM NUTELLA®

Bolos / Minibolos | Vegetariana | Café da manhã | Lanche matinal | Todo o ano

👤👤👤 | 40 minutos 🕒 | 🍳🍳🍳

aprox. 10 un.

INGREDIENTES

- 2 ovos
- 25 g de mel
- 30 g de açúcar refinado
- 20 g de chocolate de gianduja (avelã)
- 30 g de manteiga
- 40 g de natas meio-gordas UHT
- 40 g de farinha de trigo mole
- 8 g de farinha de arroz
- 13 g de farinha de avelã
- 13 g de farinha de amêndoa
- 1 g de sal
- 1 vagem de baunilha
- 4 g de pasta de laranja confitada

- 4 g de geleia de bergamota
- 150 g de Nutella
- 10 de avelãs torradas sem pele

MODO DE PREPARAÇÃO

Bata os ovos, o mel, o açúcar e as sementes de baunilha até a massa ficar bem fofa.

Prepare um banho-maria e derreta o chocolate de avelã com manteiga. Adicione a geleia de bergamota, a pasta de laranja, as natas mornas e o sal.

Peneire as farinhas para uma taça e, gradualmente, adicione-as à mistura de ovos batidos, tendo cuidado para as incorporar de baixo para cima para evitar desfazer a consistência.

Retire cerca de 1/3 desta mistura e derreta-a com os outros ingredientes em banho-maria.

Aos poucos adicione os outros 2/3 da mistura. Misture bem os ingredientes. Coloque em formas individuais de silicone (4,5 cm de diâmetro, 3,5 cm de altura) ou em formas de alumínio (depois de untadas com manteiga e polvilhadas com farinha) - 25 g de massa para cada uma.

Leve ao forno a 170°C durante 15/17 minutos.

Deixe arrefecer e depois use um saco de pasteleiro para adicionar 15 g de Nutella a cada bolo e decore com meia avelã.