



CUPCAKES DE KINDER® BUENO

Cupcakes con una cobertura de crema batida y Kinder® Bueno. Una atracción deliciosa para cualquier ocasión o simplemente para un momento de placer.

 90 minutos

INGREDIENTES:

- 3 huevos
- 40 g de azúcar
- 40 g de harina
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 20 g de avellanas molidas
- 20 g de Nutella®
- 6 barritas Kinder® Bueno
- 250 ml de crema para batir
- 1/8 cucharadita de cremor tártaro
- 40 g de chocolate amargo
- 12 Kinder® Bueno mini

También:

Moldes para cupcakes y charola para hornear
Manga pastelera con boquilla de estrella

INSTRUCCIONES:

1. Para la masa, separar los huevos y montar las claras con 30 g de azúcar a punto de nieve. Batir las yemas de huevo con el azúcar restante hasta que estén espumosas.
2. Mezclar la harina con el polvo para hornear y las avellanas e incorporar la mezcla de yemas y azúcar, alternando con las claras batidas.
3. A continuación, añadir la Nutella con cuidado a la masa.
4. Precalentar el horno a 180°C (horno de convección: 160°C). Verter la masa en un molde para cupcakes forrado con capacillos de papel (o bien utilice moldes de silicona o coloque moldes para cupcakes dentro de un molde desmontable). Hornear los cupcakes por aproximadamente 20 - 25 minutos y dejarlas enfriar sobre una rejilla.
5. Para la cobertura, picar muy finamente las barritas de Kinder® Bueno.
6. Montar la crema para batir con el cremor tártaro hasta que esté muy firme e incorporar el Kinder® Bueno picado.
7. Llenar una manga pastelera con boquilla de estrella con esta cobertura y decorar los cupcakes. Por último, derretir el chocolate amargo a baño María y decorar cada cupcake con hilos de chocolate y un Kinder® Bueno Mini.

Información nutricional:

Porciones: 12

Por porción: 65 g

Por porción: 237 kcal