

Cupcake alla crema di Nutella®

circa 12 pezzi



facile

Fino a 40 Min.

**Ingredienti:****Stampo da muffin:****12 pirottini di carta:**di Pirottini per cupcake colorati
Dr. Oetker**Pasta:**

160 g di burro ammorbidito
75 g di zucchero
1 bustina di Zucchero vanillinato
Dr. Oetker
di Aroma rum Dr. Oetker
80 g di cioccolato nero sciolto
3 tuorli d'uovo
3 chiare d'uovo
90 g di zucchero
160 g di farina
1 c. da tè di Lievito Dr. Oetker

Decorazione:

40 g di Nutella®
125 g di panna acidula
1 dl di panna
4 c. da tavola di zucchero a velo
1 busta di Gelatina express Dr.
Oetker
1 pacchetto di Deliziosi Chicchi di
caffè Dr. Oetker

1 Preliminari:

Foderare uno stampo da muffin con pirottini di carta.

Preriscaldare il forno:

Forno tradizionale: circa 180 °C**Aria calda: circa 160 °C****2 Pasta:**

Mescolare in una ciotola il burro, lo zucchero, lo zucchero vanillinato, l'aroma Rum e il cioccolato e lavorare con lo sbattitore elettrico per ottenere un composto cremoso. Aggiungere i tuorli d'uovo uno alla volta sbattendo bene. Sbattere brevemente le chiare d'uovo. Aggiungere lo zucchero a pioggia e montare a neve soda. Incorporare al composto di burro, zucchero e cioccolato. Mescolare la farina e il lievito in polvere, setacciare sul composto e incorporare con cura. Distribuire la pasta nello stampo da muffin preparato.



Dr. Oetker AG/SA

Cuocere nella parte media del forno preriscaldato.

Forno tradizionale: circa 180 °C

Aria calda: circa 160 °C

Scanalatura: parte media

Tempo di cottura: circa 25 Minuti

3 Decorazione:

Mescolare la Nutella®, la panna acidula, la panna e lo zucchero al velo. Versare il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia e piatta e disporre sui cupcakes raffreddati. Decorare i cupcakes con i chicchi di caffè.

