



## CUPCAKE ALLA NUTELLA

Difficolt: Media



Che dire, la Nutella si ripete spesso nei dolci che preparo, una vera passione!!! Abbinata a questi fantastici cupcake poi ... Ottimo fine pasto, o un dolce per merenda, render felici i palati di grandi e piccini ;)

Dosi: dosi per 12 cupcake

### 1- PER I CUPCAKE

- farina 170gr.
- latte 80ml.
- Nutella 180gr.
- uova 2
- zucchero 150gr.
- lievito 1 bustina
- sale un pizzico

### 2- PER IL FROSTING

- burro 100gr.
- cacao amaro 2 cucchiari
- philadelphia 80gr.
- Nutella 120gr.

- zucchero al velo 300gr.

Montate le uova insieme allo zucchero con un pizzico di sale, continuate finch non si gonfia bene, aggiungere poi la farina e il lievito



Poi poco alla volta aggiungere il latte



Infine la Nutella



Posizionare i pirottini all'interno della teglia apposita e riempirli con il composto ottenuto per 2/3  
In forno a 180 per 20/25 minuti fare sempre la prova stecchino





Toglierli dal forno e lasciarli raffreddare completamente



Nel frattempo preparare il frosting:

in una ciotola montare il burro ammorbidito, la Philadelphia e lo zucchero al velo, fino ad ottenere una crema omogenea e soffice



aggiungere il cacao e la Nutella



metterla in una sac a poche e decorare i nostri cupcake, io ho aggiunto anche delle palline decorate ... date libero sfogo alla vostra fantasia



Buon appetito  
e alla prossima ricetta ;)