Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Cupcakes de café y avellanas

20min · 12 raciones · 360 kcal

Ingredientes

BIZCOCHO

- **40gr** de avellanas
- **100gr** de mantequilla a temperatura ambiente en trozos
- **100gr** de azúcar
- **2** Huevos
- **70gr** de leche
- **1 Cucharadita** colmada de café soluble
- **180gr** de harina de repostería
- **1 Cucharadita** de levadura en polvo

FROSTING Y DECORACIÓN

- **80gr** de leche entera a temperatura ambiente
- **2 Cucharaditas** de café soluble
- **80gr** de azúcar glas
- **220gr** de mantequilla a temperatura ambiente en trozos
- **20**-30gr de avellanas picadas

Elaboración

BIZCOCHO

1. Precalentamos el horno a 180°C. Colocamos cápsulas de papel en un molde de 12 muffins y reservamos.
2. Picamos las avellanas y reservamos.
3. En un bol ponemos la mantequilla, el azúcar y mezclamos.
4. Agregamos los huevos, la leche, el café y mezclamos.
5. Añadimos la harina, las avellanas troceadas, la levadura y mezclamos.
6. Ponemos la mezcla en una manga pastelera o jarra y rellenamos las cápsulas.
7. Horneamos durante 20 min. (180°C). Retiramos del horno y dejamos enfriar (aprox. 1 hora).

FROSTING Y DECORACIÓN

8. En un bol ponemos la leche, el café, el azúcar glas y la mantequilla, mezclamos con las varillas.
9. Ponemos el frosting en una manga pastelera con boquilla rizada y decoramos los cupcakes.
10. Espolvoreamos con las avellanas picadas y servimos.

POR RACIÓN	4,1 g Proteínas	26 g Grasas	28 g Hidratos	0,9 g Fibra

Hecho con CookNest