



CUP CAKES DE CREMA DE AVELLANAS

Ingredientes:

4 claras
140 gr de mantequilla a temperatura ambiente
125 gr de azúcar
4 yemas
1 cucharadita de esencia de vainilla
6 cucharadas de crema de avellanas (120 gr)
200 gr de harina de trigo
1 cucharada de polvo para hornear
½ taza de leche

Para el betún:

- 2 barras de mantequilla (180 gr)
- 240 gr de azúcar glass
- ½ taza de leche
- 400 gr de crema de avellanas
- Fresas y hojas de menta para decorar

Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO A 180°C

1. Monta las claras a punto de turrón y reserva.
2. Acrema la mantequilla con el azúcar. Agrega una por una las yemas, después la esencia de vainilla y la crema de avellanas. Bate hasta integrar por completo.
3. Agrega poco a poco el haría de trigo con el polvo para hornear, alternando con la leche. Bate hasta formar una masa homogénea. Integra las claras de forma envolvente. 1 / 2
4. En moldes de mantecadas con capachillos, vierte la mezcla hasta ¾ partes de su capacidad.
5. Hornea por 25 minutos o hasta que al introducir un palillo en el centro, éste salga limpio.

Enfría y reserva.

6. Para el betún, bate la mantequilla con el azúcar glass. Agrega la leche y después la crema de avellanas. Bate hasta que se integren todos los ingredientes por completo. Refrigerera por 30 minutos.
7. Coloca el betún en una manga pastelera con una duya risada y cubre los cup cakes.
8. Decora con las fresas y las hojas de menta. Ofrece.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	25 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	20