

Cupcakes de taronja i xocolata

Pels cupcakes

Ingredients: (per 15 unitats)

3 ous
240g de sucre
75g de mantega
120g de nata 35% MG
1,5g de sal
200g de farina
7g d'impulsor Royal
Ratlladura de taronja
75g de perles de xocolata
c/s de *Nutella*
c/s de melmelada de taronja
Motlles de paper ondulats

Elaboració:

Amb les varetes elèctriques, blanquejar els ous amb el sucre.
Incorporar la sal i la mantega fosa. Incorporar la nata.
Finalment, incorporar la farina amb l'impulsor, la ratlladura i les perles de xocolata.
Omplir els motlles uns 2/3 i coure'ls 18 minuts a 180°. Deixar refredar.
Amb l'ajut d'un descoratjador de pomes, fer forats a la superfície dels *cupcakes*. Omplir amb la *Nutella* o amb la melmelada de taronja. Tornar a tancar el forat i reservar.

Per la cobertura

Ingredients:

100g de mantega pomada
250g de sucre en pols
500 de *philadelphia* a temperatura ambient
1 culleradeta d'essència de taronja
Colorant alimentari taronja
1 cullerada de *Nutella*

Preparació:

Amb les varetes elèctriques, barrejar la mantega i el sucre fins que sigui una crema ben fina i homogènia.
Afegir el formatge i seguir batent fins que s'integri bé. Ha de quedar una crema brillant, fina i homogènia.
Dividir la cobertura en dues meitats. A una, afegir l'essència de taronja i el colorant. A l'altra, afegir la cullerada de *Nutella*
Omplir dues mànigues pastisseres i decorar els *cupcakes*: els de taronja amb la cobertura de *Nutella*, i els de *Nutella* amb la cobertura de taronja.