



Dificultad:
Baja



Porciones:
15



Tiempo:
40 minutos

Información Nutricional

Energía:	353 Kcal
Proteínas:	7.0 g
Grasa Total:	18.5 g
Colesterol:	74.0 mg
H. de Carbono:	39.8 g
Fibra Dietética:	0,7 g
Sodio:	135 mg

CUPCAKES DE MANJAR

Ingredientes

- 1 Pan de mantequilla de 125 g
- ¾ Taza de azúcar granulada
- 3 Huevos
- 2 Tazas de harina
- ½ Cucharadita de polvos de hornear IMPERIAL®
- 1 Caja chica de crema larga vida NESTLÉ® (200 ml)
- ½ Kg de manjar NESTLÉ®
- 1 Naranja pequeña (su ralladura)
- 1 Taza de nueces cortadas en trozos pequeños

Preparación

1.- Junta en un bowl la mantequilla con la azúcar granulada y bate hasta conseguir una crema, añade los huevos uno a uno batiendo constantemente y continúa con la harina y los polvos de hornear IMPERIAL®. Vierte la crema larga vida NESTLÉ® y agrega el manjar NESTLÉ® con la ralladura de naranjas.

2.- Bate nuevamente hasta homogenizar todos los ingredientes y conseguir una batido de textura liviana. Finalmente agrega las nueces cortadas en trozos pequeños y remueve el batido para distribuirlos bien. Vierte la preparación sobre moldes individuales previamente enmantequillados y lleva a horno pre-calentado a 180°C, hornea durante 20 a 25 minutos aproximados hasta que suban de volumen y se doren levemente.

3.- Una vez listos, retíralos del horno y déjalos enfriar. Retíralos de sus moldes y decóralos con manjar NESTLÉ® con frutos secos como más te guste y sírvelos cuando gustes.