

# Recetas de "Las Cosas Ricas de Gaby"

## Vanilla Cupcakes and Nutella Frosting

### Ingredientes

150 grs de harina  
1 1/2 cucharadita de levadura en polvo  
una pizca de sal  
100 grs de mantequilla  
170 grs de azúcar  
3 huevos  
1 cucharadita de extracto/esencia de vainilla  
65 ml de leche

### Preparación

Precalentar el horno a 180°.

Tamizar los ingredientes secos y reservar.

Batir la mantequilla y el azúcar, con batidora eléctrica hasta lograr una crema ligera y esponjosa.

Batir los huevos uno a la vez, batiendo bien después de cada adición.

Agregar el extracto de vainilla y batir bien hasta homogeneizar.

Agregar los ingredientes secos cernidos y alternando con la leche. Comience y termine con la harina, es decir harina - leche - harina.

Una vez que estén bien mezclados todos los ingredientes, rellenar los moldes para cupcakes sólo 3/4 parte de su capacidad y hornear de 17 a 20 minutos hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio.

Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.



## FROSTING DE NUTELLA

### Ingredientes

2 cucharadas de mantequilla ablandada  
150 grs de azúcar glas  
3 cdas colmadas de nutella  
3 cdas de leche

### Preparación

Tamizar el azúcar glas y batir junto con la mantequilla. Agregar la leche, una cucharadita a la vez y batir bien después de cada adición para conseguir una textura cremosa.

Añadir la Nutella y batir bien hasta que la crema sea homogénea y tenga una textura suave y cremosa.

Poner el frosting en manga con boquilla 101 de Wilton y decorar los cupcakes desde fuera hacia adentro y hacia arriba. Terminar la decoración con sprinkles multicolores para dar un poco de color!

Espero que les guste y se animen a probarlos, están buenísimos!