



CUPCAKES FERRERO ROCHER À L'ORANGE

Durée :

Portions :

Niveau :

50min

8 personnes

Facile

Les ingrédients

POUR LE GÂTEAU	QUANTITÉ
Ferrero Rocher	8
Farine blanche	100g
Cacao en poudre	20g
Sucre semoule	130g
Levure	½ cc.
Beurre	40g
Noisettes grillées	40g
Lait entier	200ml
Œuf	1
Sel	1 pincée
Crème fraîche	200ml
Confiture à l'orange	50g
Poudre dorée comestible	

Cupcakes Ferrero Rocher à l'orange ~ la préparation

1. Temps de préparation: 30 min.
Temps de cuisson: 20 min.

Préchauffez le four à 170 °C (300 °F). Versez 100 g de farine tamisée avec le cacao en poudre et la levure dans le robot de cuisine, ajoutez une pincée de sel et de beurre en crème, et battez.

2. Ajoutez le lait et les œufs battus, battez à nouveau et versez la pâte dans un plat. Ajoutez les noisettes hachées et répartissez la pâte dans 8 moules à muffins en papier doré. Enfourez pendant 20 minutes et laissez refroidir.
3. Fouettez la crème fraîche avec un batteur électrique manuel et mélangez-la à la confiture à l'orange, transvasez dans une poche à douilles munie d'une douille étoilée et pochez-la sur les cupcakes. Saupoudrez de poudre dorée et complétez avec un Ferrero Rocher par portion.

Allergènes : noisettes, lait, œuf, crème, lécithine de soja, farine.