



CUPCAKE NOISETTE

Durée :

Portions :

Niveau :

🕒 45min

👤 12 personnes

●○○ Facile

Les ingrédients

| POUR LA PÂTE | QUANTITÉ |
|----------------------|------------|
| Sucre | 200g |
| Beurre | 190g |
| Farine | 150 g |
| Levure | 2g |
| Lait entier | 200ml |
| Sel | 12 pincées |
| Œufs | 2 |
| Jaune d'œuf | 1 |
| Noisettes | 80g |
| D'extrait de vanille | 5g (1 cc.) |

| POUR LE GLAÇAGE | QUANTITÉ |
|----------------------|----------|
| Beurre | 150g |
| Sucre glace | 150g |
| Noisettes concassées | 20g |

Cupcake noisette ~ la préparation

1. Pour la pâte :

Dans un plat, fouettez le beurre et le sucre au batteur électrique. Ensuite, incorporez les œufs un par un et le jaune supplémentaire, ajoutez le lait et une cuillère à café d'extrait de vanille et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Tamisez la farine, la levure et le sel. Incorporez le mélange poudré à la préparation en mélangeant délicatement de bas en haut. Ajoutez les noisettes. Placez un moule en papier cannelé dans un moule à cupcakes et versez-y le mélange. Veillez à ne pas le remplir plus qu'au 3/4.

2. Pour la crème au beurre :

Dans un plat, fouettez le beurre et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et crémeuse. Décorez les cupcakes à l'aide d'une poche à douilles munie d'une douille à l'extrémité étoilée. Saupoudrez de noisettes et complétez le tout avec un Ferrero Rocher.