



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.