

Cupcakes au Nutella





30 minutes



16 personnes

Cupcakes au Nutella, les Ingrédients pour les Muffins

Muffin au chocolat

185 g de farine

50 g de poudre de cacao

1 c. à café de bicarbonate
de soude

¼ c. à café de sel fin

115 g de beurre

200 g de sucre semoule

2 gros œufs à température
ambiante

120 g de lait entier

120 g d'eau



Réalisation des Muffins

☼ Préchauffer le four à 180°C.

☼ Dans un bol moyen, tamiser ensemble la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de soude et le sel.

☼ Mettre de côté.



☼ Dans un bol, mélanger ensemble le beurre et le sucre à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'ils soient légers et mousseux, environ 2-3 minutes. Gratter les côtés et le fond du bol si nécessaire.

☼ À vitesse moyenne, incorporer les œufs, un par un, puis ajouter la moitié des ingrédients secs et battre juste assez pour combiner.

☼ Incorporer le lait jusqu'à homogénéité. Ajouter l'autre moitié des ingrédients secs et battre lentement jusqu'à homogénéité.

☼ Ajouter de l'eau tiède et mélanger juste assez pour combiner. Ne pas trop mélanger, le gâteau n'en sera que plus léger.

☼ La pâte doit être liquide.

☼ Répartir la pâte uniformément dans les moules, en les remplissant aux 3/4 environ.

☼ Cuire au four pendant 15 à 20 minutes. Pour vérifier la cuisson, insérer une lame de petit couteau au centre, il doit ressortir propre ou avec juste quelques miettes humides.

☼ Laisser refroidir complètement sur une grille.





10 minutes



16 personnes

Cupcakes au Nutella, les Ingrédients pour le Glaçage

Glaçage Nutella

230 g de beurre
à température ambiante

270 g de sucre glace

200 g de Nutella

1 c. à café d' extrait de
vanille

20 g de crème liquide



Réalisation du Glaçage

🌀 Dans le bol d'un batteur électrique équipé de la feuille, battre le beurre à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il soit pâle et mousseux, environ 2 minutes.

🌀 Ajouter le sucre en poudre en 2 fois et battre jusqu'à ce que la préparation soit complètement lisse.

🌀 Ajouter le Nutella, l'extrait de vanille et la crème épaisse et battre jusqu'à consistance homogène et crémeuse.

🌀 Mettre le glaçage dans une poche munie de la Multidouille



Cupcakes au Nutella, le dressage

🍪 A l'aide de la Multidouille

décorer les muffins une fois refroidis, puis disposer quelques morceaux de fruit tels que segment de clémentine ou tranche de banane .

🍪 Les cupcakes sont meilleurs le jour même de leur préparation, mais peuvent être conservés dans un contenant hermétique à température ambiante jusqu'à 3 jours.



