

Cupcakes au sirop d'érable et noix de pécan



Pour aujourd'hui je vous propose une entière création ! De jolis petit cupcakes très très gourmands ! Les cupcakes au sirop d'érable et noix de pécan oui vous avez déjà vu la recette mais certainement pas avec ce beau glaçage complètement inventé et terriblement gourmand et non plus avec ces dosages pour la pâte ! Enfin bref ces cupcakes sont terribles, vraiment chez moi, on les a beaucoup aimés !

Pour 10 cupcakes

Ingrédients:

Pour la pâte:

1 oeuf

60g de beurre très mou

2c. à soupe de lait

70g de farine

50g de sucre en poudre

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

60ml de sirop d'érable

90g de noix de pécan

Pour le glaçage:

125g de fromage (type St-morêt)

2c. à soupe de mascarpone

60ml de sirop d'érable

85g de sucre glace

3c. à soupe de farine

Pour le décor:

10 noix de pécan

Préparation:**Préparez la pâte:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Mixez plus ou moins grossièrement les noix de pécan.

Mélangez le beurre et le sucre à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

Ajoutez l'oeuf, puis la farine, le sel et la levure chimique, Mélangez bien puis incorporez le sirop d'érable ainsi que les noix de pécan mixé.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Déposez 2c. à soupe de pâte dans chaque caissette. Enfourez et laissez cuire 20min.

Laissez refroidir avant de les décorer.

Préparez le glaçage:

A l'aide d'un batteur électrique, travaillez le fromage frais avec le mascarpone, ajoutez ensuite le sirop d'érable.

Ajoutez-y petit à petit le sucre glace et continuez de travailler au batteur jusqu'à obtention d'un mélange léger et mousseux. A l'aide d'une Maryse incorporez-y la farine.

Glacez vos cupcakes à l'aide d'une poche à douille cannelé (vous pouvez voir comment j'ai réalisé mon glaçage sur cette [vidéo](#)).

Décorez chaque cupcakes d'une noix de pécan sur le côté.