

Cupcakes aux nougats



Pour aujourd'hui, je vous propose de jolies petites gourmandises qui plairont énormément aux grands fans de nougats ! Ces cupcakes sont de vraies tuerie un peu collante sur le dessus et carrément moelleuses, et ce bon goût de nougat irrésistible, je ne vois pas comment quelqu'un pourrait y résister ! Dans cette recette j'ai utilisé les pistaches et les amandes que j'ai gagnées au concours de [Vahiné](#).

Pour environ 12 cupcakes

Ingrédients:

20 d'amandes concassées

20g de pistaches concassées

90g de beurre

90g de sucre

2 oeufs

100g de farine

1c. à café rase de levure chimique

30g de lait

1c. à café d'extrait de vanille

Pour la décoration:

24 petits nougats

30g de lait

Préparation:

Préparez les cupcakes:

Préchauffez le four à 180°C (th6). Torréfiez les amandes et les pistaches concassées dans une poêle portée sur feu doux en remuant sans cesse (je n'ai pas eu besoin de faire cette étape, les amandes et pistaches l'étaient déjà).

Fouettez le beurre avec le sucre dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Incorporez les oeufs, l'un après l'autre, en mélangeant vivement.

Ajoutez alors la farine, la levure et les fruits secs torréfiés, puis le lait et l'extrait de vanille. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

Répartissez la pâte dans des cassettes disposées dans un moule à muffins, enfournez et laissez cuire pendant environ 20min. Au terme de la cuisson, sortez les cupcakes du four et laissez-les refroidir avant de les décorer.

Préparez le décor:

Faites fondre la moitié des petits nougats avec le lait dans une petite casserole portée sur feu doux, puis mixez cette crème à l'aide d'un mixeur plongeant.

Décorez-en immédiatement les cupcakes, à l'aide d'une spatule, et déposez un nougat sur chacun d'eux (pour ma part, je n'ai mis qu'un demi-nougat car je trouvais que ça faisait un peu gros si non).

Servez aussitôt ou réservez au réfrigérateur le temps que le "glaçage" au nougat prenne.