

Cupcakes d'Halloween



Comme je vous l'avais dit, aujourd'hui je publie ma recette des gourmandises que j'ai faites pour Halloween. Alors les voici: De magnifiques cupcakes très gourmands tiré de mon livre "Desserts des jours heureux" qui est tout simplement superbe ! Le potiron avec la noisette fait une merveille, ils sont vraiment très très bons. Il y a juste le glaçage qui était une crème au beurre que j'ai remplacé par une crème au fromage frais, car chez moi on déteste ça. Et avec la jolie toile d'araignée dessus super ! Voilà, allez sans plus tarder la recette !

Pour environ 12 cupcakes

Ingrédients:

300g de potiron

50g de noisettes en poudre

75g de beurre doux

225g de farine

1c. à café de levure chimique

125g de sucre

3 oeufs

Pour la crème au fromage frais:

250g de St-morêt®

75g de beurre

120 à 150g de sucre glace

Colorant alimentaire orange (j'ai mélangé du jaune et du rouge pour ma part)

80g de chocolat noir

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Epluchez et râpez le potiron. Jetez la poudre de noisettes dans une poêle, portez sur feu doux et faites torrifier pendant quelques minutes en remuant sans cesse. Faites fondre le beurre au four micro-ondes et réservez.

Mélangez dans un grand saladier la farine, la levure, le sucre et les oeufs. Incorporez le beurre fondu en mélangeant bien, puis ajoutez la poudre de noisettes et le potiron.

Répartissez la pâte dans des caissettes placées dans des moules à muffins, enfournez et laissez cuire pendant environ 25min.

A l'issue de la cuisson, sortez les muffins du four et démoulez-les et placez-les sur une grille pour les laisser refroidir.

Préparez la crème au fromage frais:

Travaillez à l'aide d'un batteur électrique à vitesse lente le beurre avec le sucre jusqu'à que vous obteniez une mousse crémeuse. Ajoutez alors St-morêt et continuez de battre mais maintenant à vitesse rapide. Ajoutez le colorant alimentaire (à vous de doser selon la couleur que vous souhaitez).

Décorez les gâteaux avec cette crème, en l'appliquant à l'aide d'une spatule.

Faites fondre le beurre au four micro-ondes, puis lissez-le. Versez-le dans un petit cône en papier et dessinez des spirales sur les cupcakes, en partant du centre. Terminez en traçant des traits, eux aussi partant du centre puis l'extérieur, à l'aide d'un pique en bois.

Réservez-les 10min au réfrigérateur avant de les déguster.