

MINI CUPCAKES

* Temps de préparation: 20 Minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 200 g de chocolat pralinoise
- 75 g de beurre
- 3 gros œufs
- 25 ml de sucre (± 25 g)
- 2 sachets de sucre vanillé
- 125 ml de crème de marron
- 10 g de poudre de noisettes
- 100 ml de farine (± 50 g)
- 5 ml de levure chimique
- Pour beurrer : 20 g de beurre très mou



Ingrédients pour 15 mini cupcakes (1 Moule à mini muffins) :

Mini muffins :

- 40 g de beurre très mou,
- 60 ml de sucre (± 60 g)
- 2 ml de vanille liquide,
- 2 œufs moyens,
- 200 ml de farine (± 100 g),
- 5 ml de levure chimique

Crème au beurre :

- 100 g de beurre très mou,
- 50 g de sucre glace

Parfum au choix :

- 5 ml d'extrait de vanille ou 20 ml de cacao amer ou le zeste et le jus d'1/2 orange

Dans le **Bol batteur Pro 1,5 l**, fouettez le beurre avec le sucre et la vanille liquide à l'aide du **Fouet souple**. Ajoutez les œufs à température ambiante puis la farine et la levure chimique. Répartissez la pâte dans les alvéoles du **Moule à mini muffins** posé sur la grille froide du four. Faites cuire 17 mn, dans le four préchauffé, Th 6 ou 180°C. Démoulez les mini muffins tant qu'ils sont chauds.

Crème au beurre : versez le beurre et le sucre glace dans le **Turbo MAX** avec le parfum choisi et mixez jusqu'à l'obtention d'une préparation bien homogène.

Décorez les mini muffins avec la crème au beurre à l'aide de la **Mini Boule décors** munie de la **Douille cannelée** ou de la **Douille à nid**.

Parsemez de vermicelles au chocolat, de perles de sucre, de violettes cristallisées, d'oranges confites, de pépites de pralins.

Régalez vous...