

## Cupcake cookie dough



Voici une recette qui a fait un petit tour de la blogosphère, les cupcakes cookie dough ! Aujourd'hui je vous propose ma version de ces merveilles, avec ma recette de cupcakes, ma recette de cookies ainsi que mon topping dont je suis vraiment très très contente car il reste bien ferme, il a une belle apparence et s'il vous plaît, sans beurre ! Ces cupcakes sont juste à tomber, ultra gourmand et terriblement irrésistible ! En même temps comment résister à de bons cupcakes tout moelleux au coeur de cookie fondant. Aller je pense vous en avoir assez dit pour vous donner envie, voici la recette !

### **Pour 10 cupcakes**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte à cupcakes:**

2 gros oeufs

120g de beurre très mou

5cl de lait

140g de farine

100g de sucre en poudre

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

1c. à café d'extrait de vanille

##### **Pour la garniture cookie:**

75g de beurre mou

110g de sucre roux

125g de farine

100g de pépites de chocolat au lait

1 oeuf

3g de levure chimique

##### **Pour le topping:**

300g de Philadelphia

120g de sucre glace

1 petite c. à café de cacao en poudre

**Pour décorer:**

Mini cookies (j'ai pris des céréales en forme de cookies)

**Préparation:**

**Préparez la garniture cookie:**

Battez ensemble le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajoutez l'oeuf et battez l'ensemble de nouveau. Mélangez la farine avec la levure, puis incorporez-les au mélange précédent.

Ajoutez les pépites de chocolat au lait et mélangez rapidement. Formez 10 boules et déposez-les sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Mettez-les au moins 1H au congélateur.

**Préparez la pâte à cupcakes:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre et le sucre au fouet, jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

Ajoutez les oeufs un à un, puis la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le lait et l'extrait de vanille.

Déposez des caissettes en papier dans des moules à muffins. Versez un peu de pâte à cupcakes puis déposez les boules de cookie encore congelées en les enfonçant légèrement. Recouvrez de pâte à cupcakes.

Enfournez et faites cuire 25min. A la sortie du four, laissez refroidir les cupcakes avant de les démouler et de les déposer sur une grille. Laissez-les refroidir complètement.

**Préparez le topping:**

Dans un saladier, mettez le philadelphia et ajoutez le sucre glace, mélangez avec une spatule jusqu'à ce que ce dernier soit bien incorporé. Ajoutez le cacao en poudre et mélangez de nouveau.

Versez le topping dans une poche à douille cannelé et dressez des cônes sur chacun des cupcakes. Enfin décorez les cupcakes en déposant un mini cookie sur les cônes de topping.

Servez aussitôt ou réservez les cupcakes au réfrigérateur.