

Cupcakes St-Valentin au chocolat amande et au coeur fraise



La St-Valentin approche alors je vous propose la petite recette que j'ai confectionnée pour l'occasion ! De jolis cupcakes au chocolat amande avec un cœur confiture de fraise. Pour la décoration, une crème au beurre rose et le tout décoré avec des petites roses séchées. En faisant ces cupcakes j'en ai profité pour tester le nouveau chocolat Nestlé Dessert®, chocolat amande, un très bon chocolat à cuisiner. Comme toujours j'ai réalisé ces cupcakes pour le travail et ils ont beaucoup plus ! L'amande fait des merveilles avec la confiture de fraise ;).

Pour 12 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise au chocolat amande:

2 gros oeufs
120g de beurre
140g de farine
100g de sucre
180g de chocolat blanc amande Nestlé Dessert®
2c. à café de levure chimique
1 pincée de sel

Pour le cœur:

2c. à soupe de confiture de framboise

Pour la crème au beurre rose framboise:

300g de beurre à température ambiante
150g de sucre glace
2.c à café d'extrait de vanille
Colorant alimentaire en poudre rose framboise

Pour la décoration:

Petites roses séchées

Préparation:

Préparez la génoise au chocolat amande:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre mou et le sucre au fouet.

Ajoutez les oeufs un à un, en fouettant entre chaque ajout, puis ajoutez la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le lait ainsi que la cannelle.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Répartissez la pâte dans chaque caissette. Enfourez pour 25min.

Après ce temps, démoulez les cupcakes des alvéoles et laissez-les refroidir sur une grille.

Une fois bien refroidis, creusez les cupcakes à l'aide d'un petit couteau. Mettez de la pâte à tartiner Gavottes® dans une poche avec une petite douille lisse. Garnissez-en les cupcakes.

Préparez la crème au beurre rose framboise:

A l'aide d'un batteur électrique, fouettez le beurre jusqu'à obtenir un mélange clair et crémeux.

Ajoutez alors le sucre, l'extrait de vanille et le colorant alimentaire en poudre. Fouettez bien pour lisser.

Versez la crème au beurre dans une poche à grosse douille lisse et décorez les gâteaux avec celle-ci. Lissez la crème au beurre avec un couteau à beurre.

Enfin, enfoncez des petites roses séchées dans la crème au beurre.

Servez aussitôt ou entreposez au frais.