

Cupcakes complètement spéculoos



Dans une de mes recettes (recette qui arrive lundi) il me fallait de la pâte de spéculoos (je ne vous dis rien de plus, je vous laisse imaginer ce que ça peut être ;P) mais dans cette recette je n'ai pas eu besoin de toute la pâte de spéculoos et donc j'ai eu l'idée (avant qu'elle ne se perde) de faire ces cupcakes. Des cupcakes complètement spéculoos: de la pâte de spéculoos dans la génoise, dans la crème au beurre et même pour le décor je me suis servi de miettes de spéculoos. J'ai réalisé ces cupcakes pour que ma mère les emmène à son travail et je peux vous dire qu'ils ont eu un franc succès !

Pour 14 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise spéculoos:

2 gros oeufs
120g de beurre mou
140g de farine
100g de sucre
2c. à café de levure chimique
220g de pâte de spéculoos (recette [ici](#))
2c. à soupe de caramel liquide
1 pincée de sel

Pour la crème au beurre spéculoos:

300g de beurre à température ambiante
90g de sucre glace
150g de pâte de spéculoos (recette [ici](#))

Pour la décoration:

Miettes de spéculoos

Préparation:

Préparez la génoise spéculoos:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

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

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 la pâte de spéculoos ainsi que le caramel liquide.

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.

Préparez la crème au beurre spéculoos:

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

Ajoutez alors le sucre glace et la pâte de spéculoos. Fouettez bien pour lisser.

Versez la crème au beurre dans une poche à douille cannelé et décorez les cupcakes en dressant un cône.

Saupoudrez des miettes de spéculoos sur la crème au beurre.

Servez aussitôt ou entreposez au frais jusqu'au moment de servir.