

Cupcakes au cacao, à l'Ovomaltine® et noisettes



Pour aujourd'hui je vous propose des cupcakes carrément régressifs, carrément gourmands, carrément irrésistibles ! Des cupcakes au cacao, avec un coeur à l'Ovomaltine® et décidez d'Ovomaltine® et de noisettes hachées. J'ai réalisé cette recette pour que ma mère les emmène à son travail et ils les ont vraiment adoooooré, au point de se les disputer !

Pour environ 8 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise au cacao:

2 gros oeufs

100g de beurre très mou

4c. à soupe de lait (5cl)

140g de farine

100g de sucre en poudre

2c. rase à café de levure chimique (1/2 sachet)

1 pincée de sel

35g de cacao

Pour la garniture:

8c. à café d'Ovomaltine®

Pour la décoration:

300g d'Ovomaltine®

30g de noisettes plus ou moins grossièrement hachées

Préparation:

Préparez la génoise au cacao:

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, la levure chimique et enfin le cacao. Mélangez bien puis incorporez le lait.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Répartissez la pâte au cacao dans chaque caissette. Déposez 1c. à café d'Ovomaltine dans chaque alvéole puis enfournez pour 25 à 30min.

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

Préparez la décoration:

A l'aide d'une c. à soupe décorez chaque cupcake avec l'Ovomaltine. Parsemez les noisettes hachées sur l'Ovomaltine®.

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