

Cupcakes cookie monster



Pour me remercier, une collègue de ma mère m'avait acheté plusieurs petits trucs pour la pâtisserie dont ces yeux en sucre. Quand je les ai vu j'ai tout de suite su ce que j'allais faire avec ! J'adore les Muppets et en particulier Cookie Monster, le gros bleu tout plein de poil ! Alors le voilà en version cupcakes ! J'ai réalisé ces cupcakes pour les collègues de ma mère et ils ont vraiment eu beaucoup de succès. Dans la pâte vanillée des morceaux de cookies au chocolat, une crème au beurre aussi vanillée bleue et dans laquelle j'ai enfoncé des cookies au chocolat. Je n'ai pas fait moi-même mes cookies mais vous pouvez bien évidemment les faire vous-même ! ;)

Pour environ 12 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise aux cookies:

2 gros oeufs

120g de beurre demi-sel

50g de lait

140g de farine

100g de sucre

2c. à café de levure chimique

1c. à café d'extrait de vanille

1 pincée de sel

65g de cookies au chocolat

Pour la crème au beurre bleu:

300g de beurre à température ambiante

150g de sucre glace

1c. à café d'extrait de vanille

Colorant alimentaire en poudre bleu

Pour la décoration:

Œil en sucre

6 cookies au chocolat

Préparation:

Préparez la génoise aux cookies:

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 et l'extrait de vanille.

Cassez les cookies en plus ou moins gros morceaux et incorporez-les à la pâte.

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 bleu:

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.

Déposez la crème au beurre sur les cupcakes à l'aide d'une spatule, il ne faut pas que ce soit lisse.

Déposez deux yeux sur la crème au beurre de chaque cupcake. Coupez les cookies en deux et enfoncez une moitié dans la crème au beurre de chaque cupcake.

Servez aussitôt ou entreposez au frais.