

Cupcakes au miel



Pour aujourd'hui je vous propose des cupcakes très gourmands, très savoureux, très parfumés, des cupcakes au miel ! Que ce soit la crème au beurre, la génoise tout est au miel ! J'ai réalisé ces cupcakes pour que ma mère les emmène à son travail et ils ont énormément plus. J'ai pris un miel assez fort en goût.

Pour environ 12 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise au miel:

2 gros oeufs

120g de beurre mou

50g de lait

140g de farine

100g de sucre

2c. à café de levure chimique

1 pincée de sel

50g de miel

Pour la crème au beurre au miel:

275g de beurre à température ambiante

250g de miel

Pour les rayons de miel (décoration):

5c. à soupe de sucre

2c. à soupe de Golden syrup (vous pouvez remplacer par du miel)

1c. à café de bicarbonate de soude

Préparation:

Préparez les rayons de miel:

Faites chauffer le sucre et le golden syrup dans une casserole.

Quand le sucre est dissous, portez à ébullition et laissez bouillir jusqu'à obtention d'un caramel doré.

Avec un fouet, incorporez le bicarbonate de soude, le mélange va fortement mousser c'est normal. Versez la préparation sans attendre sur une plaque de cuisson préalablement recouverte de papier sulfurisé.

Laissez refroidir 10min.

Préparez la génoise au miel:

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 le lait et enfin le miel.

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 au miel:

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

Ajoutez alors le miel et fouettez bien pour lisser.

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

Emiettez quelques rayons de miel au-dessus de la crème au beurre. Cassez les rayons de miel en gros morceaux et enfoncez-les dans la crème au beurre.

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