



Desserts

Cupcake au Nutella avec noisettes

Pour 6 personnes.

Ingrédients

Cupcakes

120 grammes d'eau bouillante
160 grammes de farine
200 grammes de sucre cristallisé fin
50 grammes poudre de cacao
1 cuillère à soupe espresso
1/2 cuillère à café levure en poudre
1/2 cuillère à café bicarbonat
1/2 cuillère à café sel
120 grammes de crème aigre
75 grammes de huile végétale
2 œufs
1/2 cuillère à café extrait de vanille

Crème au beurre au Nutella

60 grammes de chocolat noir
230 grammes de beurre
240 grammes de sucre en poudre
170 grammes de Nutella
1/2 cuillère à café extrait de vanille
Nutella (pour décoration)
noisettes (hachées)

Méthode de préparation

Cupcakes

Préchauffez le four à 160°C et chemisez une forme pour cupcake avec 12 formes.

Portez l'eau à ébullition et pesez la bonne quantité. Laissez refroidir un peu pendant que vous préparez les autres ingrédients. Tamisez tous les ingrédients secs dans un plat et mélangez jusqu'à ce que tout soit bien

incorporé.

Placez tous les ingrédients humides dans un plat séparé et fouettez le tout ensemble jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mélangez délicatement pour ne pas trop battre les œufs.

Versez lentement les ingrédients humides dans les ingrédients secs et remuez doucement jusqu'à obtenir une pâte lisse sans grumeaux.

Répartissez la pâte dans 12 moules à cupcakes puis cuisez au four pendant 17 à 18 minutes. Laissez refroidir les cupcakes dans le moule pendant quelques minutes puis retirez-les délicatement. Laissez-les ensuite refroidir complètement sur une grille.

Crème au beurre au Nutella

Faites fondre le chocolat et réservez. Tamisez le sucre glace. Placez le beurre et le sucre glace dans le bol d'un mixeur sur socle muni d'un fouet plat ou utilisez un fouet. Mélangez à basse vitesse jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Battez ensuite le mélange à vitesse moyenne à élevée pendant 3 minutes, jusqu'à ce qu'il soit léger et mousseux.

Raclez les bords du bol et ajoutez le chocolat noir fondu et le Nutella. Mélangez jusqu'à ce que le tout soit bien incorporé. Raclez à nouveau les parois du bol et ajoutez l'extrait de vanille. Mélangez une dernière fois jusqu'à obtenir une crème au beurre onctueuse. Mettez la crème au beurre dans une poche à douille.

Utilisez le bout d'une douille ou un autre petit objet pour faire un puits au centre des cupcakes. Remplissez-le de Nutella. Déposez ensuite une jolie touffe de crème au beurre sur les cupcakes. Terminez avec une noisette supplémentaire de Nutella au centre et saupoudrez de noisettes hachées.

