



Desserts

Guinness Cupcakes

Pour 6 personnes.

Ingrédients

Cupcake

100 grammes de beurre (mou)
175 grammes de sucre (brun clair)
100 grammes farine fermentante
50 grammes d'amandes (moulues)
5 cuillères à soupe poudre de cacao
2 cuillères à café de levure en poudre
1 œuf
150 millilitres de bière Guinness

Voor de topping

120 millilitres de crème fraîche
115 grammes de mascarpone
65 grammes de sucre en poudre

Méthode de préparation

Cupcakes

Mettez dans un plat le beurre, le sucre, la farine, les amandes, le cacao, le bicarbonate, l'œuf et la bière Guinness. Faites-en une pâte lisse.

Répartissez le mélange dans des petites formes à cake et cuisez 20-25 minutes dans un four préchauffé à 180°. Laissez les cupcakes refroidir complètement avant de commencer le topping.

Topping

Mixez quelques minutes le mascarpone et le sucre en poudre pour obtenir une texture douce.

Fouettez la crème jusqu'à former des pics fermes puis incorporez-la au mélange de mascarpone avec une spatule.

Garnissez chaque cupcake d'une touffe de topping pour que cela ressemble à de "parfaites pintes de Guinness" avec leur col de mousse.

Ustensiles de cuisine

Forme à cupcake

Four

Mixeur

