

Cupcake Snickers

Ingredients
Muffins
100g de farine
30g de cacao non sucré
4g de levure chimique
1/2cuillère à café de bicarbonate alimentaire
2 oeufs
80g d'huile
120g de lait
1cuillère à café d'arôme vanille
130g de sucre
Chantilly snickers
80g de mascarpone
110g de crème liquide entière
30g de nutella
35g de beurre de cacahuète
du caramel beurre salé
des cacahuètes

Muffins

- Pour 8 muffins -

Prchauffer le four 170C

Mlanger ensemble les oeufs, le lait, l'arme vanille et l'huile

Ajouter la farine, la levure chimique, le bicarbonate alimentaire, le sucre, le cacao non sucr et mlanger pour avoir une pte bien lisse

Verser la prration dans les moules

Enfourner environ 20 minutes, vrifier la cuisson l'aide d'un couteau

Laisser refroidir puis avec une cuillre parisienne creuser une cavit

Verser l'intrieur du caramel beurre sal

chantilly snickers

Fouetter ensemble la crme liquide, le mascarpone, le beurre de cacahute et le nutella

Lorsque la prparaiton est bien ferme, la mettre en poche

Pocher la chantilly sur le dessus du muffin et dcorer avec des cacahutes entires et concasses

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr