

Cupcakes Kinder Bueno

Pour 14 cupcakes

Préparation : 30 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients :

*Pour les cupcakes :

- 180g de farine
- 2 œufs
- 4cs de fromage blanc
- 4cs de Nutella
- 5cl d'huile de colza ou de tournesol
- 15g de levure chimique
- 70g de sucre semoule
- 1cs d'extrait de vanille

*Pour le glaçage :

- 375g de mascarpone
- 5cs de sucre glace
- 15cl de lait
- 3 paires de Kinder Bueno

*Pour la déco :

- 2 paires de Kinder Bueno
- des paillettes dorées ou des vermicelles au chocolat

Ustensiles spécifiques : deux saladiers, une casserole, un chinois, un fouet ou un robot, une spatule, des moules à muffins et des caissettes en papier.

Réalisation :

*Pour le glaçage :

- Dans une petite casserole, écraser 2 paires de Kinder Bueno.
- À feu doux, ajouter le lait petit à petit et laisser bien fondre les Kinder Bueno. Mélanger à l'aide de la spatule.
- Passer la préparation au chinois puis mettre au réfrigérateur.
- Réserver le contenu du chinois, soit la base émiettée des Kinder Bueno. Elle va servir dans les cupcakes.



***Pour les cupcakes :**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mélanger la farine avec la levure et l'huile avec le fromage blanc, le Nutella et l'extrait de vanille.
- Ajouter la moitié du mélange farine-levure au mélange œufs-sucre puis y incorporer la moitié du mélange huile-fromage blanc-Nutella.
- Bien remuer et recommencer dans le même ordre.
- Ajouter la base émiettée des Kinder et bien mélanger.
- Mettre les caissettes dans les moules à muffins et les remplir aux 3/4 de la préparation.
- Cuire à 180° pendant 20 minutes.
- A la sortie du four, les laisser refroidir.

***Pour le glaçage (suite):**

- Mélanger délicatement le mascarpone avec le sucre glace.
- Ajouter, tout en continuant de mélanger délicatement, le mélange refroidi lait-Kinder Bueno.
- Mettre la préparation dans une poche à douille munie d'une douille et glacer les cupcakes.

***Pour la décoration :**

- Décorer de quelques paillettes ou de vermicelles.
- Terminer avec 1/4 de Kinder Bueno.
- Garder au frais jusqu'à dégustation.

Bon appétit ! www.lesdelicesabelle.fr

