

Cupcake nutella et ferrero rocher

Ingrédients pour 10 cupcakes

Pâte à cupcakes :

140g de farine
60g de maïzena
120g de beurre
80g de sucre roux
2 cc de levure chimique
40g de pralin (facultatif)
2 œufs
5cl de lait
1 pincée de sel

10 rochers ferrero

Fouettez le beurre ramolli et le sucre jusqu'à ce que ce soit bien crémeux. Ajoutez les œufs un par un en continuant de battre. Mélangez la farine, la levure et le sel puis versez dans la pâte. Ajoutez enfin le lait puis le pralin.

Mettez des caissettes en papier ou beurrez vos moules à cupcakes. Versez la pâte aux 3/4 et enfoncez un rocher au milieu. Faites cuire à 180° pendant environ 25 minutes.

Chantilly au nutella :

20cl de crème liquide bien froide
200g de nutella

Mixez la crème fraîche et le nutella. Mettez au frais pendant 1 heure.

Montage :

Montez la chantilly au nutella au fouet.

Remplissez une poche à douille cannelée avec la chantilly et faites les décorations de votre choix.