

## CUPCAKES AU NUTELLA

La cuisine de Laëty [la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com](http://la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com)

### Ingrédients : ( 12 Cupcakes )

#### Cupcakes :

- 80g de Beurre
- 150g de Sucre
- 2 Oeufs
- 150g de lait
- 1 CS d'arôme de vanille
- 250g de farine
- 1 Sachet de levure chimique

#### Glaçage :

- > 250g de Mascarpone
- > 3 CS Nutella
- > 2 CS Sucre glace

### Recette réalisée au Thermomix, au MCC ou Autres Robots Culinaires :

#### Cupcakes : > Préchauffer le four à 180°C

- > Faire fondre 30 Sec le beurre dans un bol au micro-onde
- > Mettre le sucre et les oeufs dans le bol
- > Programmer 2 Min / Vitesse 4 > Ajouter le beurre fondu
- > Programmer 20 Sec / Vitesse 4
- > Ajouter le lait, l'arôme vanille, la farine et la levure chimique
- > Programmer 30 Sec / Vitesse 5
- > Chemiser les moules à Muffins avec des caissettes (facultatif)
- > Verser la préparation dans des moules à cupcake ou à muffins
- > Enfourner 20 Min à 180°C > Laisser refroidi complètement

#### Glaçage : > Mélanger le mascarpone et le sucre glace

- > Rajouter le Nutella > Mélanger > Transvaser dans une poche à douille
- > Réserver au réfrigérateur

#### Montage : > Pocher les Cupcakes avec le glaçage > Décorer les Cupcakes