



CUPCAKES SAPINS DE NOËL (IG BAS)

Recette 1/2

Ingrédients

Muffins Cacao (pour 19 muffins) :

- 3 œufs
- 100gr lait d'amande (ou lait de vache)
- 1 cac vanille liquide
- 100gr farine d'amande (ou 180 farine de blé)
- 30gr farine de coco (sauf si farine de blé)
- 1/2 cac bicarbonate
- 50gr huile de pistache (ou huile de tournesol)
- 25gr cacao en poudre non sucré
- 50gr xylitol (ou 40gr sucre en poudre)
- 1/4 cac sel
- 130gr pâte à tartiner (Recette IG bas ici)
- 130gr caramel beurre salé (Recette IG bas ici)

Pâte sablée :

- Recette dispo sur le blog

Muffins Cacao :

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un cul de poule, fouettez les œufs, le lait et la vanille.

Dans un autre récipient, mélangez les farines, le cacao, le sucre et le bicarbonate.

Intégrez le mélange sec au mélange humide en fouettant brièvement.

Ajoutez ensuite l'huile et fouettez brièvement.

A l'aide d'une poche à douille, remplissez les cavités du moule aux 2/3. Placez la toile boulangère par-dessus et enfournez pour 15/20 min en surveillant.

A la sortie du four, démoulez et laissez refroidir.

Creusez un trou au centre de chaque muffin.

Versez la pâte à tartiner et le caramel dans 2 petites poches à douille et remplissez les creux des muffins de l'un ou de l'autre (ou mélangez si vous voulez).

Pâte sablée :

Préchauffez votre four à 170°C.

Pesez 19 boules de 10gr chacune. Formez des petits cônes à l'aide de vos mains et placez sur la toile boulangère.

Enfourez pour 10 min.

A la sortie du four, laissez refroidir avant de toucher (les sablés ont besoin de refroidir pour durcir).

Placez ensuite sur chaque muffin.

Avec le moule 20 Mini
Muffins OHRA®



CUPCAKES SAPINS DE NOËL (IG BAS)

Recette 2/2

Ingrédients

Topping Pistache :

- 150gr mascarpone
- 120gr crème liquide entière
- 50gr xylitol (ou 40gr de sucre en poudre)
- 30gr pâte de pistache
- Colorant vert

Topping :

Mettez tous les ingrédients dans la cuve du robot et fouettez jusqu'à obtenir une consistance ferme.

Versez dans une poche munie d'une douille feuille et pochez les cônes afin de former les sapins.

Décorez de vermicelles blancs et d'une petite étoile en haut de la cime.

Avec le moule 20 Mini
Muffins OHRA®