



## CUPCAKES au Nutella

Une recette cupcakes Nutella, facile à réaliser et délicieuse.

### Ingrédients pour la pâte :

- Farine - 100 gr
- Poudre de cacao - 20 gr
- Beurre - 40 gr
- Oeuf - 1 pièce
- Sucre en poudre - 140 gr
- Lait entier - 120 ml
- Levure - ½ sachet
- Nutella - 120 gr
- Noisettes hachées

### Ingrédients pour le topping :

- Sucre glace - 250 gr
- Beurre (temp. ambiante) - 80 gr
- Lait - 25 ml
- Nutella - 80 gr
- Noisettes hachées

### Préparation de la pâte cupcake Nutella :

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Mélangez la farine, la levure et la poudre de cacao dans un bol
3. Ajoutez le sucre en poudre, le beurre et une pincée de sel
4. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit légèrement sablonneuse
5. Ajoutez le lait entier au mélange
6. Mélangez et ajoutez quelques morceaux de noisettes hachées
7. Ajoutez l'œuf et mélangez jusqu'à ce que vous obtenez une consistance homogène
8. Répartissez la pâte dans les caissettes à environ 2/3
9. Laissez cuire les cupcakes au four pendant environ 20 minutes
10. Retirez les cupcakes du four et laissez refroidir

### Préparation glaçage :

1. Mélangez le beurre, le sucre glace et le Nutella
2. Ajoutez le lait et mélangez jusqu'à ce que vous obtenez une consistance moelleuse

### Dressage et décoration :

1. Utilisez une poche à douille avec un large buse
2. Décorez les cupcakes à froid
3. Rajoutez quelques morceaux de noisettes hachées. Vous pouvez aussi napper de sauce Nutella !



**Astuce :**

- Pour vérifier la cuisson, planter un cure-dent ou un couteau au centre du cupcake. Si le cure-dent ou le couteau ressort bien sec, c'est que les cupcakes sont bien cuits.
- Tuyau : choisir une douille en forme d'étoile ou autre pour un résultat plus joli
- Sortez les cupcakes du réfrigérateur environ 10 minutes avant la consommation.