CUPCAKE AMÉRICAINS AUX CACAHUÈTES



UN CUPCAKE COMME AUX US

Il existe de nombreuses variétés de **cupcakes américains**, mais dans cette recette le **cupcake** est aromatisé avec l'un des ingrédients typiquement **américain** : les cacahuètes ! Ce cupcake est garnit d'un mélange de cheese cream, de mascarpone et de sucre glace, un mélange typiquement américain. Les enfants peuvent décorer leur **cupcake américain aux cacahuètes** avec des perles en sucre ou avec des **cacahuètes** s'ils préfèrent.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

Cheese cream 100g Mascarpone 5 c à soupe Sucre glace 1 c à soupe 1 sachet de sucre à la vanille Beurre 100 Sucre 125 g Maïzena 50 g Farine 50 g Œufs 2 Cacahouètes salées 50 g Levure 2 cuillères à café Sel ¼ de cuillère à café Moules en papier

LES ÉTAPES DE LA RECETTE:

Réduire les cacahuètes en poudre. Préchauffer le four à 180°C. Ajouter le sucre, le sel et la levure. Mélanger à la spatule ou au fouet. Ajouter le beurre fondu. Mélanger avec la spatule. Ajouter les deux œufs et mélanger. Terminer en ajoutant les cacahuètes en poudre. Placer les moules en papier au fond de moules classiques et y répartir la pâte à cupcakes. Remplir les moules en papier sans les remplir complètement. Placer les moules au four et laisser cuire une vingtaine minutes. Après 15 minutes, vérifiez régulièrement la cuisson en piquant une lame de couteau fine au cœur des cupcakes. Les gâteaux sont cuits lorsque la lame ressort propre. Réserver les cupcakes américains sur une grille pendant la préparation de la garniture. Mettre tous les ingrédients de la garniture dans un bol : Cheese cream, mascarpone, sucre glace et sucre à la vanille (vous pouvez aussi ajouter un cc de beurre de cacahuètes). Fouetter au batteur électrique pour obtenir une pommade. Placer la garniture des cupcakes américains aux cacahouètes au réfrigérateur pendant une demi heure environ. Mettre la garniture dans une poche à pâtisserie et la répartir sur les cupcakes américains aux cacahouètes. Terminer la décoration avec des vermicelles en sucre ou quelques cacahuètes broyées.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr