



Cupcake Snickers

Ingredients

Muffins

100g de farine
30g de cacao non sucré
4g de levure chimique
1/2 cuillère à café de bicarbonate alimentaire
2 oeufs
80g d'huile
120g de lait
1 cuillère à café d'arôme vanille
130g de sucre

Chantilly snickers

80g de mascarpone
110g de crème liquide entière
30g de nutella
35g de beurre de cacahuète
du caramel beurre salé
des cacahuètes

Muffins

- Pour 8 muffins -

Préchauffer le four à 170°C

Mélanger ensemble les oeufs, le lait, l'arôme vanille et l'huile

Ajouter la farine, la levure chimique, le bicarbonate alimentaire, le sucre, le cacao non sucré et mélanger pour avoir une pâte bien lisse

Verser la préparation dans les moules

Enfourner environ 20 minutes, vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau

Laisser refroidir puis avec une cuillère parisienne creuser une cavité

Verser à l'intérieur du caramel beurre salé

chantilly snickers

Fouetter ensemble la crème liquide, le mascarpone, le beurre de cacahuète et le nutella

Lorsque la préparation est bien ferme, la mettre en poche

Pocher la chantilly sur le dessus du muffin et décorer avec des cacahuètes entières et concassées