

RECIPe

Cupcakes aux noisettes et cœur fondant au Nutella®

Difficile

2 h 20 min



INGRÉDIENTS

Pour 10 portions**Pour les cupcakes :**

110 g de beurre mou

220 g de sucre en poudre

2 œufs

120 g de poudre de noisette

115 g de farine

½ c. à café (2g) de levure chimique

Une pincée de sel

120 ml de lait entier

150 g de Nutella®

Pour la meringue :

2 blancs d'œufs

185 g de sucre en poudre

50 g d'eau



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

INSTRUCTIONS



1

○ **Pour les cupcakes :**

Préchauffez le four à 170°C et positionnez une grille à mi-hauteur.

Avec un fouet, battre le beurre et le sucre pendant 5 minutes. Puis ajoutez les œufs et la poudre de noisette ainsi que le lait.

Dans un autre saladier, tamisez ensemble la farine, la levure chimique et le sel et incorporez au mélange précédent sans trop mélanger.



2

À l'aide d'une cuillère à soupe, versez la pâte dans 10 moules à muffins en papier et faites cuire pendant 20-25 minutes (ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau ressorte propre).

Laissez les cupcakes refroidir sur une grille.



3

L'aide d'un petit couteau, découpez le haut de chaque cupcake (qui servira de chapeau plus tard) et avec une cuillère à café, faites un petit trou au centre.

À l'aide d'une poche à douille, fourrez chaque cupcake avec 15 g de Nutella® et recouvrez avec le chapeau.



4

o **Pour la meringue :**

Dans une petite casserole, faites chauffer 150 g de sucre avec l'eau jusqu'à atteindre 118°C.

Entre temps, à l'aide d'un batteur électrique, commencez à battre les blancs d'œufs en incorporant 35 g de sucre en poudre petit à petit, jusqu'à obtenir une meringue bien souple.

Quand le sirop atteint 118°C, augmentez la vitesse du batteur et versez le sirop sur la paroi intérieure du bol. Continuez à battre jusqu'à ce que le bol soit à peine tiède.



5

Remplissez une poche à douille munie d'une douille cannelée avec la meringue et faites un dôme sur le dessus des cupcakes.



6

Faites caraméliser la meringue à l'aide d'un chalumeau, ou bien sous le grill du four à la plus haute température.

Et voila !