

RECETTE

Cupcakes au Nutella®

Moyen

30 min



INGRÉDIENTS

POUR 8 PARTS

2 œufs

100 g de beurre doux

100 g de sucre

100 g de farine

½ sachet de levure chimique

120 g de Nutella® (15 g/part)



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

PRÉPARATION

**1**

Préchauffez le four à 180 °C. Fouettez le beurre avec le sucre. Cassez les œufs dans un bol et battez-les doucement, puis incorporez-les progressivement au mélange précédent. Ajoutez la farine et la levure chimique puis mélangez.

**2**

Tapissez les moules à cupcake de caissettes en papier et remplissez-les aux 2/3 avec la pâte. Enfourez-les pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les cupcakes soient dorés.



3

Laissez-les refroidir, puis utilisez une cuillère à café pour ôter environ 1 cm de pâte à l'intérieur de chaque cupcake. Gardez ces chapeaux et coupez-les en deux.



4

Remplissez une poche à douille de Nutella®, garnissez les gâteaux et placez les chapeaux coupés en deux en guise d'ailes de papillon.

Beaux et irrésistibles. Partagez la recette avec le hashtag #nutellarecipe

L'un des plus beaux et plus populaires gâteaux ! Les **cupcakes** diffèrent des muffins parce qu'ils sont plus riches, tant en termes de décoration que de goût, notamment notre **recette à base de Nutella®**. De plus, les cupcakes existaient déjà au XIXe siècle, avant même l'invention des moules à muffins.