

RECETTE

# Cupcakes avec glaçage et Nutella®

Facile

1 h 20 min



## INGRÉDIENTS

### POUR 12 CUPCAKES

#### Pour la pâte

150 g de beurre (à température ambiante)

150 g de sucre

2 œufs

200 g de farine

2 cuillères à café de levure chimique

150 ml de lait

250 g de sucre en poudre

125 g de fromage frais

½ cuillère à café d'extrait de vanille

#### Pour la décoration

Fruits rouges pour la décoration

Nutella® pour la garniture (15 g/portion)



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

## PRÉPARATION

**1**

Battez 150 g de sucre avec la même quantité de beurre et un peu de zeste de citron jusqu'à obtenir une mousse.

**2**

Ajoutez 2 œufs et mélangez bien.



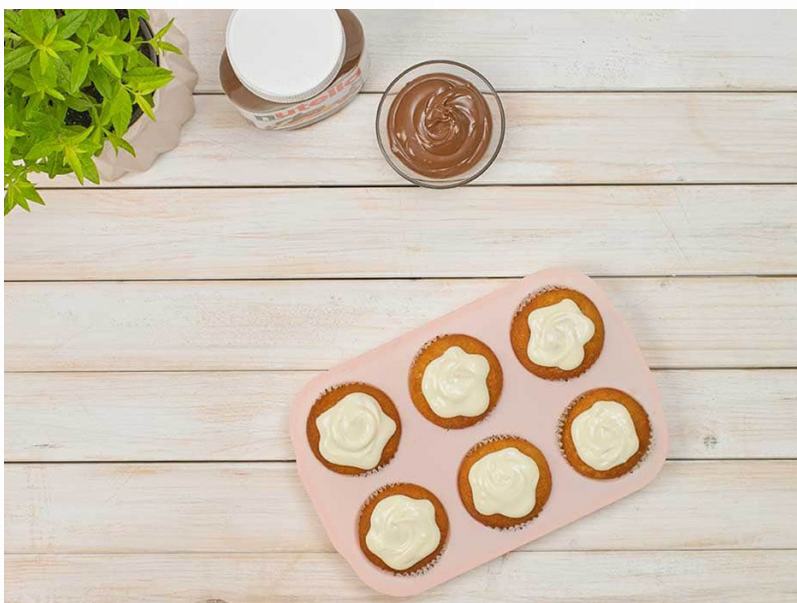
**3**

Add 200 g of flour, 2 teaspoons of baking powder, ½ teaspoon of vanilla extract and 150 ml of milk and stir the ingredients to form a smooth dough.



**4**

Mettez 2 grosses cuillères de pâte dans chaque moule à cupcake et faites cuire à 160 °C pendant 20 minutes.



**5**

Fouettez 125 g de fromage frais et 250 g de sucre en poudre et étalez le glaçage sur les cupcakes. Garnissez les cupcakes avec du Nutella® et servez sur une assiette en les décorant avec autant de fruits rouges que vous le souhaitez.

## Partagez la recette avec le hashtag **#nutellarecipe**

Qu'y a-t-il de mieux qu'un cupcake avec du glaçage ? Un cupcake parfait avec du glaçage et du Nutella<sup>®</sup>, bien sûr !