



CUPCAKES CRUMBLER

Pour 4 Cupcakes



Préparation
25 minutes



Cuisson
20 minutes

INGREDIENTS

Base:

- 70 gr de chapelure de pain
- 45 gr de lait
- 60 gr de beurre fondu
- 30 gr d'oeuf entier
- 60 gr de sucre semoule
- 2 gr de levure

Nappage

- 250 gr de mascarpone
- 80 gr de parfum au choix : (ex : chocolat fondu)
- 30 cuillères à soupe de sucre glace

PREPARATION

- 01** Broyer au Crumbler le pain au choix :
 - 3 mm très sec ou cuit pour obtenir la poudre fine (cupcakes plus fins)
 - 10 mm encore mou pour le transformer en poudre épaisse (cupcakes plus moelleux)
- 02** **Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6)** Faire fondre le beurre puis l'ajouter au sucre dans un saladier
- 03** Ajouter les oeufs puis la poudre de pain et la levure. Bien mélanger le tout pour éviter les grumeaux.
- 04** Ajouter le lait
- 05** Remplir les moules à cupcakes au 3/4 (en cas de moules papier les disposer dans un ramequin ou autre pour éviter qu'ils ne s'aplatissent.)
- 06** Enfourner pendant 20 min à 200°C. Puis laisser refroidir sans dérouler
- 07** Quand les cupcakes sont bien refroidis, préparer le nappage.
- 08** Battre pendant 3 à 5 min, le mascarpone, le sucre glace et le chocolat fondu.
- 09** Ajouter du lait, +ou - selon la consistance. La crème ne doit pas être trop liquide ni trop compacte afin d'avoir la consistance idéale pour la poche à douille.
- 10** Décorer vos cupcakes avec le nappage et une poche à douille

Une recette développée par



Groupe pro - Crumbler

Document protégé - non diffusable et non exploitable
hors de la clientèle d'Explic'eat