



Petits gâteaux

Cupcakes craquants aux noisettes



50 min **20 min** **15 min** **15 min** **492**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Cupcakes

50 g **Noisette(s) en poudre**

2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

75 g **Beurre**

75 g **Sucre semoule**

50 g **Farine**

0.5 sachet(s) **Levure chimique**

Glaçage

100 g **Sucre glace**

1 unité(s) entière(s)
Blanc(s) d'oeuf

0.5 **Citron(s)**

8 **Noisette(s) entière(s)**

Étape 1

Préparation des cupcakes

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Verser la farine, la levure et la poudre de noisettes dans un saladier.
- 3 Mélanger le tout grossièrement.
- 4 Blanchir les oeufs avec le sucre.
- 5 Ajouter ensuite le beurre mou.
- 6 Ajouter ce mélange au mélange sec, le tout doit former une masse homogène.
- 7 Mettre cette pâte dans les moules et enfourner pendant 15 minutes.
- 8 Une fois les cupcakes prêts, les laisser refroidir.

Étape 2

Glaçage et finition

- 1 Mélanger le sucre glace, le blanc d'oeuf et le jus de citron jusqu'à obtenir une consistance assez pâteuse.
- 2 Plonger le dessus du cupcake dans le glaçage.
- 3 Décorer d'une noisette.
- 4 Recommencer l'opération pour chaque cupcake.

