



*Petits gâteaux*  
Cupcakes au nutella



50 min 15 min 20 min 15 min 490

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

70 g **Beurre**  
125 g **Farine**  
50 g **Sucre semoule**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
0.5 sachet(s) **Levure chimique**  
125 g **Pâte à tartiner**

### Étape 1

Préparation des cupcakes

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 2 Mélanger le beurre, le sucre semoule dans un saladier jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse
- 3 Ajouter les oeufs un par un en mélangeant entre chaque ajout.
- 4 Puis incorporer la farine, la levure jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 5 Verser la pâte dans des caissettes en papier ou des moules à muffins.
- 6 Ne les remplir qu'aux trois quarts, il se peut que les cupcakes gonflent à la cuisson.
- 7 Enfourner pendant une quinzaine de minutes.
- 8 Quand ils sont cuits, les laisser refroidir.
- 9 On ne peut pas les glacer chaud, le glaçage fondrait.
- 10 Mettre la pâte à tartiner dans une poche à douille et garnir le dessus de chaque cupcake.

### Étape 2

Dressage

**1** Déguster immédiatement ou conserver dans un endroit frais.