

Cupcakes au Kakis

Ingrédients

- Pour le glaçage aux marrons
- 1 pincée de sel
- 200g de crème de marrons vanillée
- 200g de mascarpone
- Quelques décors en sucre
- Du sucre glace
- 2 c à c rases de levure chimique
- 100g de sucre en poudre
- 2 gros œufs
- 4 Kakis bien mûrs
- 120g de beurre très mou
- 5 cl de lait
- 140g de farine de blé
- Pour les cupcakes



Étape 1 :

Commencez par le glaçage que vous réservez au frais. Mélangez la crème de marrons et le mascarpone. Tamisez du sucre glace afin d'obtenir une légère consistance.

Étape 2 :

Préchauffez votre four à 180°C. Mélangez le beurre mou et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que la préparation blanchisse. Ajoutez les œufs un par un, puis la farine, le sel et la levure chimique.

Étape 3 :

Évidez les kakis et mixez la pulpe au mixeur-plongeur ou robot afin d'obtenir une préparation sans trop de morceaux. Incorporez-la au reste ainsi que le lait.

Étape 4 :

Déposez les caissettes dans les alvéoles de votre moule à muffins. Remplissez-les de la préparation sans arriver jusqu'au bord. Mettez au four pendant 30 min environ en surveillant et vérifiez en fin de cuisson en plantant la lame d'un couteau, elle doit rester sèche. Sortez-les du four, ainsi que des alvéoles et laissez-les refroidir avant de mettre le glaçage.

Étape 5 :

Pour le glaçage, c'est à vous de choisir la douille qui vous plaira pour faire l'effet que vous désirez, mettez-le dans une poche à douille puis c'est à vous de jouer les artistes ! Décorez de morceaux de sucre colorés et de différentes formes !

Étape 6 :

Conseil : Si vous ne les dégustez pas tout de suite, ne mettez pas le glaçage tout de suite ou alors remettez les cupcakes finis au frais jusqu'au moment de déguster !