



MINI CUPCAKES A LA CONFITURE DE LAIT

A savoir : avec ces quantités vous obtiendrez environ 25 cupcakes. Ils se conservent 2 jours au réfrigérateur, dans une boîte hermétique.



Ingrédients pour les muffins : 80gr de beurre mou, 240gr de sucre, 280gr de farine, 1 c. à café de levure chimique, 1 pincée de sel, 240ml de lait entier, 2 oeufs, 150gr de confiture de lait.

Dans le bol du robot coupe, versez la farine, le sucre, la levure, le sel et le beurre mou. Mixez jusqu'à obtenir un mélange sableux, puis ajoutez le lait et les œufs légèrement battus, mixez encore jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Ajoutez enfin la confiture de lait, mélangez, puis répartissez le tout dans les caissettes à muffins. Enfourez 20 minutes environ dans le four chaud à 175°C. Laissez refroidir sur une grille.

Ingrédients pour le glaçage : 100gr de confiture de lait, 200ml de crème fleurette, 100gr de mascarpone. Quelques cacahuètes grossièrement hachées et des copeaux de chocolat pour décorer.

Montez la crème et le mascarpone en chantilly, quand elle est encore souple ajoutez la confiture de lait et montez encore jusqu'à obtenir une crème qui tient. Transférez dans une poche à douille avec douille cannelée et décorez les muffins. Terminez avec les copeaux de chocolat et quelques cacahuètes grossièrement hachées.