

Cupcakes aux Oréo d'Oumleila

Ingrédients *garder le pot de yaourt comme mesure*

6 oeufs

1 pot de yaourt

1 pot de sucre

1 pot d'huile

4 pots de farine

1 sachet de levure chimique

2 cs de cacao amer

pâte à tartiner **sans huile de palme pour nous**

250 ml crème fraîche **liquide entière**

250 gr de mascarpone

2 cs de sucre glace

Oréo

Avant de commencer la préparation de la pâte, placer la crème et le mascarpone dans le congélateur avec les fouets et le bol.

Dans une jatte, battre les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume, ajouter alors le yaourt en continuant de mélanger, puis l'huile et la levure.

Verser le cacao et ajouter la farine en plusieurs fois et mélanger tout doucement afin de ne pas faire retomber le mélange.

Verser la pâte dans les caissettes au 3/4.

Faire cuire à four chaud th.6 (180°) pendant 20/30min selon les fours, faire le test du couteau pour vérifier la cuisson.

Laisser refroidir puis avec un petit couteau, retirer le centre et verser dans le trou de la pâte à tartiner et reboucher (il existe un petit ustensile pour retirer le coeur **que j'ai utilisé**).

Pour le topping, fouetter la crème fraîche et le mascarpone jusqu'à ce que le mélange épaisse, ajouter le sucre et fouetter encore un peu.

Verser cette crème dans une poche à douille (avec douille 1M **douille cannelée 6mm Demarle**) et garnir généreusement les cupcakes.

Emiettez quelques Oréo sur le dessus et pour finir poser un Oréo (ou la moitié comme moi).

Pour émietter les Oréo, je les ai placés dans un sac congélation et je l'ai écrasé avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à ce qu'ils soient en miettes. **Au pilon dans un mortier**

