

Ahhh, ce petit week end ensoleillé fut une aubaine pour moi; enfin un peu de repos et de farniente, et sur les plages qui plus est....!

J'étais tellement bien que je n'ai même pas écrit..., de toute manière je n'avais pas de connexion internet!!! Cela ne m'a pas empêcher de cuisiner pleins de bonnes choses, des gâteaux essentiellement.

Vous en aurez le détail dans les jours à venir. Je vais débiter cette semaine par un très bon cupcake au chocolat blanc et aux fraises séchées.



Je le dédie à ma maman car vraiment à l'ouest ces derniers jours, j'ai cru que la fête des mères étaient dimanche dernier... gros fou rire lorsque je me suis aperçue de mon erreur!! J'ai acheté mes fraises déshydratées à Carrefour aux rayons des fruits secs, c'est un peu cher (3€80 les 200g) mais il faut bien se faire plaisir de temps en temps...!



Cupcakes chocolat blanc et fraises séchées

La recette pour 10 cupcakes:

- 75g de beurre
- 75g de sucre (à la vanille pour moi)
- 90g d'oeufs (soit 1 1/2 oeufs)
- 75g de farine
- 1/2 sachet de levure
- sel
- 50ml de lait fermenté
- 75g de chocolat blanc
- 70g de fraises séchées (soit 1 à 1 1/2 fraises par cupcake)

Ramollir le beurre et le battre avec le sucre. Ajouter les oeufs. Mélanger.

Mélanger la farine, le sel et la levure dans un récipient à part puis les verser dans la pâte.

Mélanger.

Délayer la masse avec le lait fermenté.

Faire fondre le chocolat blanc puis le rajouter au mélange précédent.

Remplir les moules au 2/3 et ajouter dans chacun d'eux 1 fraise coupée en plusieurs morceaux (en mettre plus si elles sont petites).

Enfourner pendant 20 min à 170°C;

Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Préparer le frosting (glaçage) en mélangeant 200g de St Morêt avec 50g de sucre glace et décorer les gâteaux à la cuillère ou à l'aide d'une poche.

Astuces: le frosting au St Morêt est vraiment particulier, il est légèrement salé. Si cela vous déplaît alors je vous conseille de le remplacer par de la mascarpone.