

Cupcakes aux noisettes et coeur fondant

6 pers 55 mn

Les **ingrédients**

- 110 g de beurre
- 220 g de sucre en poudre
- 2 oeufs
- 120 g de poudre de noisette
- 120 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 120 ml de lait entier
- 150 g de pâte à tartiner
- Beurre (pour le moule)

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 170°C.

Etape 2

Dans un saladier, battre le beurre et le sucre pendant 5 mn. Ajouter les oeufs, la poudre de noisette et le lait.

Etape 3

Dans un second saladier, mélanger la farine et la levure. Verser dans le premier saladier, bien remuer.

Etape 4

Beurrer les moules puis y verser la préparation. Enfourner environ 25 minutes.

Etape 5

Les laisser refroidir puis découper le haut de chaque cupcake et faire un petit trou au centre. À l'aide d'une poche à douille, fourrer chaque gâteau avec la pâte à tartiner puis recouvrir avec le chapeau.