

## Mes Girly Cupcakes au coeur coulant choco-noisettes...



Aujourd'hui, quel temps moche sur Paris...alors pour se remonter le moral de ne pouvoir emmener les enfants se dépenser au parc, j'ai décider de tester la pâte à sucre "maison" à base de marshmallows, de sucre glace et d'eau. ultra-simple et économique. Du coup j'en ai fait de plusieurs couleurs et j'avais très envie de l'utiliser pour des décors...mais pour ça, il me fallait faire quelques gâteaux...pourquoi pas des cupcakes ? C'est parti avec des cupcakes vanille fourrées à la pâte à tartiner choco-noisettes.

### Ingrédients pour 12 à 15 cupcakes :

Pour la pâte à gâteaux : 15 caissettes à cupcakes, 4 œufs, 100 g de farine, 140 g de sucre, 1 cuiller à soupe d'extrait de vanille liquide, 70 g de beurre salé, 1 pincée de sel, 15 cuillers à café de pâte à tartiner choco-noisettes.

Pour le glaçage : 1 blanc d'œuf, 200g de sucre glace, une pointe de couteau de colorant en poudre.

Pour la déco : de la pâte à sucre colorée, des billes en sucres...

### Préparation :

#### La pâte :

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Séparer le blancs des jaunes.
3. Fouetter les jaunes avec le sucre et l'extrait de vanille liquide jusqu'à blanchiment du mélange.
4. Ajouter la farine en pluie, puis le beurre fondu et mélanger afin d'obtenir une pâte

homogène.

5. Monter les blancs en neige avec la pincée de sel.
6. Incorporer délicatement les blancs au 1er mélange.
7. Remplir les caissettes au tiers, poser une cuillère à café de pâte à tartiner dans chaque préparation de cupcakes, puis finir de remplir au 2/3.
8. Mettre à cuire pendant 20-25 minutes.

#### *Le glaçage :*

1. Dans le bol du robot, mettre le blanc d'oeuf, le sucre glace et le colorant et fouetter vivement jusqu'à obtention d'un glaçage crémeux.

#### *Dressage :*

1. Au sortir du four, laisser les cupcakes refroidir complètement.
2. Les recouvrir de glaçage avec le dos d'une cuiller.
3. Décorer avec des sujets en pâte à sucre, des perles de sucres, des vermicelles au chocolat...

