

Cupcakes à la crème Biscoff®

8 étapes

De délicieux cupcakes moelleux, sublimés par une crème Biscoff® onctueuse qui révèle toute l'intensité de son goût unique.

Ingrédients

Pâte

160 g de beurre
60 g de sucre
1 œuf
60 g de farine avec poudre levante incorporée
1 c. à soupe de lait

Crème Biscoff®

200 g de pâte à tartiner Biscoff®
200 g de fromage frais
40 g de crème entière (40 % MG)

Garniture

1 c. à soupe de brisures de biscuits Biscoff®

Préparation

1. Commencer par préparer les cupcakes. Préchauffer le four à 180 °C.
2. À l'aide d'un robot muni d'un fouet, battre le beurre et le sucre à vitesse moyenne jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
3. Ajouter l'œuf et bien mélanger. Incorporer progressivement la farine tout en continuant de mélanger, jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
4. Ajouter ensuite le lait et battre encore une minute à vitesse moyenne afin d'obtenir une préparation légère et aérée.
5. Placer six moules en papier dans un moule à muffins. Les remplir aux deux tiers de pâte, à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille.
6. Faire cuire les cupcakes pendant 20 minutes, puis les laisser refroidir complètement.

7 Mélanger la pâte à tartiner Biscoff®, le fromage frais et la crème jusqu'à obtenir une préparation lisse. Verser la crème dans une poche à douille munie de votre embout préféré et réserver au réfrigérateur pendant 30 minutes.

8 Pocher le glaçage sur les cupcakes refroidis et décorer avec les brisures de biscuits Biscoff®.