

CUPCAKES AU PRALINE ET A LA PRALINOISE



Ingrédients :

- 90grs de farine
- 40grs de maïzena
- 1 oeuf
- 1 yaourt
- 25ml d'huile
- 1 sachet de levure
- 100grs de pralinoise fondue
- 30grs de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la décoration :

- 250grs de mascarpone
- 3 cuillères à soupe de sucre glace
- 4 cuillères à café de pâte de praliné
- décor (cristaux de sucre, paillettes, bonbons chocolat, ...)

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C
- Dans un saladier, battre l'oeuf, le sucre en poudre et la vanille. Ajouter peu à peu la farine, la maïzena et la levure. Ajouter ensuite le yaourt, le chocolat et enfin l'huile. Bien mélanger. Garnir les caissettes avec un peu de pâte (au 2/3, pas plus).
- Enfourner pour 15 à 20 minutes.
- Pendant la cuisson, préparer la décoration : fouetter le mascarpone avec le sucre glace et ajouter la pâte de praliné. Mettre dans une poche à douille et réserver au frais.
- Quand les gâteaux sont cuits, les sortir et les laisser refroidir. Prendre la poche à douille et décorer selon votre envie.