



## CUPCAKES TIRAMISU



Ingrédients pour une dizaine de muffins : 140gr de farine, 120gr de sucre, 1 c. à café de levure chimique, une pincée de sel, 40gr de beurre à température ambiante, 120ml de lait, 1 oeuf moyen. Café espresso pour le ponçage.

Dans le bol du robot coupe, versez la farine, le sucre, le cacao, la levure, le sel et le beurre mou. Mixez jusqu'à obtenir un mélange sableux, puis ajoutez le lait et l'œuf légèrement battu, mixez encore jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Répartissez dans les caissettes à muffins et enfournez 20 à 25 minutes dans le four chaud à 175°C. Laissez refroidir, puis avec une cuillère parisienne (ou un couteau), enlevez une partie dans le centre du muffin et imbibez bien de café avec un pinceau. Refermez.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Pour le glaçage : 150gr de crème fleurette, 150gr de mascarpone, 15gr de sucre glace. Cacao amer pour servir.

Préparez le glaçage : montez la crème, le sucre et le mascarpone jusqu'à obtenir une crème ferme, transférez-la dans une poche à douille avec douille lisse. Décorez les muffins et réservez au réfrigérateur. Avant de servir, saupoudrez de cacao.