

**Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...**

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

Recette de « Cléa cuisine » adaptée au Thermomix

## Cupcakes au mascarpone et crème de calisson



Pour 11 à 12 gros gâteaux individuels de 6 cm de diamètre

Dans le bol du TM

250 g de mascarpone

2 œufs

**Mettre le fouet. Mélanger 25 sec VIT 4.**

Ajouter

4 CS de cassonade (ou sucre blond de canne)

120 g de crème de calissons (à faire soi-même, voir recette précédente)

50 g de poudre d'amandes

140 g de farine T80

2 cc de levure chimique

Quelques abricots secs

**Mélanger 10 sec VIT 3** - racler les bords avec une spatule souple  
et **remettre 20 SEC VIT 4** en aidant avec la spatule momix.

Verser dans des moules à muffins ou dans des caissettes en papier ou silicone.  
Décorer de lamelles d'abricots secs.

**Enfourner 20 min à 180°C** (pour des gros) car le temps de cuisson varie selon la  
taille des gâteaux.

Les cupcakes sont cuits lorsque la pointe du couteau ressort sèche.