

**Cupcakes au Caramabar / Glaçage Chantilly sucrée**

**Recettes pour 35 petits cupcakes environ :**  
  
- 110g de beurre mou  
- 100g de sucre en poudre  
- 200g de farine  
- 3 oeufs  
- 2 CS de lait  
- 1 CS de levure chimique  
- 1 pincée de sel  
  
- 30 carambars  
- 100ml de lait  
- 100g de beurre  
  
- 20cl de crème liquide à 30%  
- 50g de sucre en poudre  
  
Préparation :  
  
Dans votre robot, battre le beurre mou coupé en dés et le sucre  
Ajouter les oeufs et le lait et mélanger  
Ajouter la farine, la levure et le sel et mélanger  
Réserver

[](http://storage.canalblog.com/23/19/629159/61557408.jpg)

Dans une casserole, sur feu moyen, faire fondre les carambars avec le lait et le beurre  
Retirer dès ébullition

[](http://storage.canalblog.com/49/81/629159/61557346.jpg)      [](http://storage.canalblog.com/66/31/629159/61557388.jpg)

Bien mélanger  
Laisser tiédir pendant 10 min  
  
Verser la préparation au Carambar dans votre pâte  
Bien mélanger

[](http://storage.canalblog.com/68/79/629159/61557434.jpg)

Verser dans des petits moules à cupcakes en silicone  
Cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 min environ  
Laisser refroidir sur une grille

[](http://storage.canalblog.com/23/45/629159/61557467.jpg)      [](http://storage.canalblog.com/43/84/629159/61557493.jpg)

Réaliser une chantilly ferme avec la crème liquide   
Ajouter petit à petit le sucre en poudre  
Former une spirale avec une poche à douille  
Décorer selon vos goûts

