

Voici enfin la recette que je vous avais promis il y a 2 bonnes semaines maintenant, lors du pot de départ de ma collègue! Les fameux cupcakes chocolat blanc et spéculos qui ont eu tant de succès!

Ils étaient effectivement très bons et très moelleux, mais pour ma part je trouve qu'on ne sentait pas assez le spéculos, c'est pourquoi j'en ai refais depuis et je vous propose une recette plus aboutie...

Je vous présente une version « légère » :-), mais si vous ne craignez pas pour votre ligne, je vous conseille un glaçage (« frosting ») à la mascarpone et pâte de spéculos pour encore plus de goût!!



### La recette pour 19 cupcakes:

- 180g de sucre
- 150g de beurre
- 3 oeufs
- 180g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 100 ml de lait fermenté

- 15 spéculos (dans mon 1er essai je n'en avais mis que 7) + 2 pour le décor (tel que sur la photo)
- 100g de chocolat blanc (x 2)

Ramollir le beurre à température ambiante et le mélanger au sucre.

Ajouter les oeufs battus. Mélanger.

Dans un récipient à part, mélanger la farine, le sel et la levure. Incorporer les poudres au mélange précédent, puis verser petit à petit le lait fermenté. Homogénéiser.

Broyer les spéculos avec un pilon et intégrer la poudre au mélange précédent.

Faire fondre le chocolat blanc (100g) au bain-marie puis l'incorporer à la pâte.

Remplir les moule à cupcakes au 2/3 et enfourner à 170°C pendant 20 min.

Pendant ce temps faire fondre le reste de chocolat blanc et profiter de la chaleur résiduelle des gâteaux en sorti de four pour étaler une couche de chocolat sur le dessus de ceux-ci et décorer avec des miettes de spéculos.

Autre possibilité : mélanger 200g de mascarpone avec 50g de sucre glace et 5 spéculos réduits en poudre. Remplir une poche et appliquer la crème avec une douille cannelée.

**Astuces:** une lectrice assidue me disait l'autre jour que son chocolat blanc avait un aspect vraiment étrange après avoir fondu et qu'il était inutilisable. En effet si vous le chauffez trop fort (au micro-onde à pleine puissance ou directement sur le feu), après un palier bien précis de température, le chocolat se décompose de façon irréversible en formant 2 phases : le beurre de cacao d'un côté (corps gras) et une masse granuleuse et dure de l'autre.

une fois séparées, ces 2 phases ne se mélangent plus!!!!

Attention donc lorsque vous voulez aller plus vite ou faire moins de vaisselle...!!!

Ceci est valable pour tous les types de chocolat.

Par contre si vous persistez à le fondre au micro-onde, baissez la puissance et faites des paliers de 15 secondes en remuant entre chaque...