

Cela faisait au moins 2 mois que je n'avais pas fait de cupcakes et il faut croire que cela commençait à me manquer puisque j'ai profité d'un levé aux aurores pour concocter ces petites merveilles !

L'inspiration du matin m'a poussée vers un cupcake chocolaté et fruité, avec une pointe de fève Tonka.

Ce fût aussi l'occasion pour moi d'essayer le cadeau d'une amie attentionnée qui m'avait offert du glaçage Wilton®.

Wilton est une société Américaine, spécialisée dans la décoration de gâteau (frosting, colorant, pâte à sucre, ...), leurs produits sont en vente en ligne, mais également dans certains magasins spécialisés tel que Mora (rue de Montmartre, Paris).



La recette pour 6 cupcakes:

- 50g de beurre
- 60g de sucre
- 1 oeuf
- 60g de farine

- 4 g de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 35ml de lait fermenté
- 35g de chocolat noir
- 2 càs de gelée de framboise
- 1/2 fève tonka

pour le glaçage:

- White Decorating Icing de chez Wilton
- cacao en poudre non sucré
- perles irisées roses (Halwati shop)
- pralin
- fraises déshydratées

Mélanger le sucre avec l'oeuf en fouettant vivement jusqu'à blanchissement.

Faire fondre au bain-marie, le chocolat noir avec le beurre. Mélanger puis incorporer à l'appareil précédent.

Dans un récipient à part, mélanger la farine, le sel et la levure. Incorporer ces poudres dans la pâte.

Verser le lait fermenté et la gelée de framboise. Mélanger.

Râper la moitié d'une fève tonka dans la pâte.

Réserver.

Remplir au 2/3 des moules à muffins en silicone.

Enfourner à 170°C pendant 20 min.

Laisser refroidir avant de démouler.

Lorsque les gâteaux sont bien froids, étaler à la spatule (ou avec le dos d'une cuillère) le glaçage.

Saupoudrer de cacao en poudre puis décorer à votre guise.

Astuces: les tubes de glaçage Wilton ne s'adapte qu'avec les douilles de la même marque!!!

Pensez-y avant sinon vous serez dans le même cas que moi, à devoir l'étaler à la spatule!!!

Sinon transvaser le contenu du tube dans une poche ou une seringue à pâtisserie...

