



CUPCAKES A LA CONFITURE DE CERISES



Pour 12 muffins : 170gr de farine, 1 c. à café de levure chimique, 95gr de beurre à température ambiante, 150gr de sucre, 1/4 de c. à café d'extrait de vanille, 2 œufs moyens, 85ml de lait entier, 90gr de confiture de cerises Rigoni di Asiago, 2 c. à soupe d'amandes effilées.

Montez le beurre, le sucre et la vanille avec le batteur électrique, jusqu'à obtenir un mélange aérien et bien clair. Incorporez un œuf à la fois, toujours en battant. Incorporez ensuite la farine et la levure tamisés, le sel en alternant avec le lait. Mélangez bien. Chauffez la confiture quelques secondes pour la rendre plus liquide, versez-la dans le mélange et touillez rapidement. Versez le tout dans les moules à muffins jus-

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

2007-2015 ©That's Amore! Tous droits réservés.



qu'au 3/4. Saupoudrez d'amandes et enfournez une vingtaine de minutes dans le four chaud à 180°C.

Laissez refroidir les gâteaux avant de les décorer.

Pour le topping : 200ml de crème fleurette, 100gr de mascarpone, 75gr de confiture de cerises Rigoni di Asiago. Fleurs en pâte à sucre pour décorer.

Chauffez la confiture quelques secondes pour la rendre plus liquide, versez-la dans un saladier avec le mascarpone et mélangez le tout pour détendre le fromage. Ajoutez la crème et montez en chantilly. Transférez la crème dans une poche à douille avec douille lisse, puis décorez les muffins. Terminez avec les fleurs en pâte à sucre et servez.