



UNE TENTATION SUCRÉE DANS LA CUISINE

# CUPCAKES CHOCOLAT AU FERRERO ROCHER



Dans la cuisine nobilia de Sallys Welt, on prépare de délicieuses gourmandises, comme les cupcakes chocolat au Ferrero Rocher, aussi bons que beaux ! Avec la recette de Sally, ces petits gâteaux peuvent être facilement réalisés chez vous.

## INGRÉDIENTS

### Cupcakes au chocolat

- » 2 œufs
- » 150 g d'huile de tournesol
- » 150 g de babeurre
- » 1 c. à c. d'extrait de vanille
- » 150 g de sucre
- » 1 pincée de sel
- » 200 g de farine
- » 25 g de cacao

### Glaçage

- » 200 g de crème liquide
- » 200 g de chocolat noir
- » 300 g de beurre (mou)
- » 60 g de sucre en poudre
- » 60 g de cacao
- » 300 g de fromage frais

### Décoration

- » 1 boîte de Ferrero Rocher
- » 2 c. à s. de Crispearls



### PRÉPARATION :

- 01.** Préchauffer le four à 200 °C (chaleur de voûte/sole) et déposer 12 caissettes dans un moule à muffins.
- 02.** Assembler les ingrédients liquides pour les cupcakes au chocolat. Mélanger ensemble les ingrédients secs avec un fouet ou une cuillère de pâtisserie.
- 03.** Répartir la préparation dans les caissettes avec une cuillère à glace et mettre au four pendant environ 20–25 minutes. Les démouler puis les laisser refroidir sur une grille.
- 04.** Porter la crème liquide à ébullition dans une casserole. Casser le chocolat en morceaux et les mettre dans un saladier. Retirer la crème du feu et la verser sur le chocolat. Bien mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Mettre au frais pendant environ 30 minutes en veillant à ce que la ganache ne soit ni trop froide ni trop ferme.
- 05.** Mélanger le beurre mou et le sucre en poudre, ajouter le cacao et mélanger ensemble pendant environ 5 minutes. Dans un premier temps, incorporer progressivement la ganache dans le beurre pommade puis, avec délicatesse, le fromage frais. Verser le glaçage dans une poche à douille de votre choix.
- 06.** Étendre le glaçage sur les cupcakes refroidis, décorer avec une bouchée Ferrero Rocher, ajouter ensuite les Crispearls.

**C'EST PRÊT !**