

Macadamia-Cupcakes aux Caramels à la crème

Pour 12 pièces



RECETTE

Pâte:

85 g de noix de macadamia salées
145 g de beurre mou
75 g de cassonade
1 sachet de sucre vanillé Bourbon
3 œufs
70 g de sirop d'érable
210 g de farine
2 cuillères à café de poudre à lever
4 cuillères à soupe de lait

Glaçage:

50 g de Caramels à la crème
150 g de beurre mou
2 cuillères à café de sirop d'érable
¼ cuillère à café de cannelle moulue
250 g de sucre glace
75 g de fromage frais double crème
12 Caramels à la crème entiers
pour la décoration

PRÉPARATION

- 1 Garnir la plaque à muffins de caissettes à cup cakes en papier. Hacher les noix de macadamia.
- 2 Mélanger le beurre, le sucre et le sucre vanillé. Incorporer progressivement un par un les œufs. Pour terminer, ajouter le sirop d'érable.
- 3 Mélanger la farine, la poudre à lever et les noix et les incorporer en même temps que le lait dans la préparation œufs-farine. Répartir la préparation sur la plaque à muffins préparée.
- 4 Faire cuire les cupcakes dans le four préchauffé à 200 °C sur la grille médiane pendant 18-20 minutes. Laisser refroidir.
- 5 Hacher finement les Caramels à la crème pour la décoration.
- 6 Battre le beurre pendant 10 minutes. Ajouter le sirop d'érable et la cannelle, puis incorporer progressivement le sucre glace. Incorporer enfin le fromage frais et les Caramels à la crème hachés. Si la Préparation est trop molle pour être pressée avec une poche à douille, la placer au réfrigérateur pendant 20 minutes environ.
- 7 Remplir une poche à douille avec le glaçage et décorer les cupcakes. Décorer avec les Caramels à la crème.



Cette délicieuse recette vient de Christian Bartolac, collaborateur en assurance qualité.

Macadamia-Cupcakes aux Caramels à la crème



- ASTUCES**
- Vous pouvez également faire cuire les cupcakes à chaleur tournante à 180 °C.
 - Avant de servir, napper les cupcakes avec un peu de sirop d'érable.

