Cupcakes praliné

Voici un des cupcakes réalisés pour l’anniversaire de ma belle-soeur. le cupcake coeur coulant praliné.

Pour 12 cupcakes : 150g de sucre – 150g de beurre demi-sel pommade – 175g farine levurée – 1/2 cc d’extrait de noisettes – 1/2 paquet de pralin Vahiné – 3 oeufs – 1 pincée de sel. **Garniture** : 200g de crème pâtissière – 3 cc de pâte de noisettes – 1/2 paquet de pralin Vahiné.

Dans le bol dun robot pâtissier, placez le sucre et les oeufs. Battez jusqu’à ce que le mélange aie doublé de volume.

Ajoutez ensuite le beurre mou (attention pas fondu). Et continuez de fouetter.

Complétez avec la farine et l’extrait de noisettes, ainsi que le pralin.

Répartissez des caissettes en papier sur votre plaque et garnissez de pâte.

Enfournez pour 20/25min dans un four préchauffé à 180°C

Sortez-les du four et laissez tiédir dans le plat puis démoulez et laissez refroidir sur une grille.

Pour la garniture : Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol.

Videz le coeur des cupcakes à l’aide d’une cuillère à parisienne moyenne. Versez de la crème à l’intérieur. Laissez reposer 1h au frais les cupcakes garnis avant de les décorer (pâte à sucre, pâte de chocolat, chantilly, crème au beurre ou encore toping au fromage frais). Ici j’ai utilisé de la pâte à sucre vanillée et des emportes pièces.