

Käginino Cupcakes



Préchauffer le four à air chaud à 150°C, disposer les formes à cupcakes sur la plaque à muffins. Faire fondre le glaçage au chocolat dans un bol au bain-marie.

Malaxer le beurre, le sucre et la pâte de vanille jusqu'à obtenir une pâte bien aérée (avec un mixer à main ou un robot de cuisine). Ajouter les œufs avec une pincée de sel, et battre cette masse jusqu'à obtenir une pâte moelleuse. Incorporer l'expresso instantané en poudre dans le chocolat fondu et l'ajouter avec le lait dans la pâte en remuant jusqu'à obtenir une pâte crémeuse et aérée. Incorporer délicatement la farine et la poudre à lever.

Verser la pâte dans les formes de cupcakes jusqu'à mi-hauteur, puis placer un Kägi Cappuccino mini dans la pâte (les couper en quatre pour les mini-cupcakes). Glisser la plaque à muffins dans le four et laisser cuire 14-18 minutes. Tester la cuisson avec une baguette en bois après 14 minutes. Les cupcakes sont cuits lorsque la pâte ne reste pas collée sur la baguette en bois en la retirant.

Pendant que les cupcakes cuisent dans le four, malaxer pendant env. 8 minutes à haute vitesse le beurre, le sucre glace et la pâte de vanille, jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Pendant ce temps, mélanger l'expresso instantané en poudre avec l'eau bouillante et ajouter la crème. Incorporer ce mélange à la pâte et malaxer pendant encore 1½ minute à haute vitesse.

Placer cette pâte dans une poche à douille et la déposer avec celle-ci sur les muffins refroidis. Décorer les cupcakes avec des Kägi Cappuccino mini (les couper en quatre pour les mini-cupcakes).

Kägi et la fée Dragée de SugarCouture vous souhaitent un bon appétit!

Ingrédients

Pour env. 12 cupcakes
ou 48 mini-cupcakes

Pâte

125g de chocolat blanc
125g de beurre ramolli
125g de sucre
1 CC de pâte de vanille
2 œufs
Une pincée de sel
50ml de lait
2 CS d'expresso instantané en poudre
175g de farine
1 CC de poudre à lever
12 Kägi Cappuccino mini

Crème au beurre

160g de beurre très ramolli
500g de sucre glace tamisé
1 CC de pâte de vanille
50ml de crème
4 CC d'expresso instantané en poudre
2 CC d'eau bouillante
12 Kägi Cappuccino mini



Glück ist ein Kägi.