



CUPCAKES AU CHOCOLAT ET CHANTILLY A LA VANILLE



Ingrédients pour une dizaine de muffins : 70gr de poudre d'amandes, 70gr de farine, 15gr de cacao amer 50gr de beurre à température ambiante, 100gr de sucre semoule, 6gr de levure chimique, une pincée de sel, 120ml de lait, 1 œuf moyen, le zeste d'une demie orange, quelques gouttes d'arôme orange.

Pour la chantilly à la vanille : 200ml de crème liquide entière, 1 c. à soupe de mascarpone, 20gr de sucre glace, 1 gousse de vanille.



Versez dans le bol du robot coupe la poudre d'amandes, la farine tamisée avec le cacao et la levure, une pincée de sel, le beurre mou et mixez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajoutez le zeste d'orange, l'arôme, le lait et l'œuf, légèrement battu.

Mixez encore puis répartissez le tout dans les caissettes à muffin, jusqu'au 3/4.

Enfournez à 175°C pendant 20 à 25 minutes. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, montez la crème en chantilly avec le mascarpone, les graines de vanille et le sucre. Transférez le tout dans une poche à douille avec douille cannelée et décorez les muffins.

Conservez-les au réfrigérateur, dans une boîte hermétique pendant 2 à 3 jours.