

Cupcakes fève de tonka chocolat blanc

Ingrédients

150 gr de farine
130 gr de sucre
1 sachet de levure chimique
2 oeufs
160 ml de elben (lait fermenté)
1 fève de tonka

topping

140 gr de beurre mou
100 gr de sucre glace
100 gr de chocolat blanc

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs et le elben

Incorporer le beurre

Mettre la fève de tonka râpée

Répartir dans des moules à muffins

Cuire four chaud 180° une vingtaine de minutes

Laisser refroidir

Préparer le topping en faisant fondre le chocolat blanc selon son habitude

Fouetter le beurre avec le sucre glace

Ajouter le chocolat fondu

Décorer les cupcakes à l'aide d'une poche à douille

Parsemer de vermicelles de chocolat

Garder au frais

