

Cupcakes pomme/spéculoos



Pour les muffins :

- 75g farine
- 75g maïzena
- 37,5g beurre
- 50g Sucre
- 125g lait
- 1/2 Sachet Levure
- 1 pincée sel
- 1 œuf
- 2 Pomme
- 1CS Cannelle

Préchauffer le four à 180° (th.6)

Laver, peler les pommes et les couper en petits dés. Réserver.

Travailler au fouet le sucre et le beurre fondu. Ajouter la farine et la levure, puis les œufs et le lait et mélanger le tout.

Ajouter les morceaux de pommes et la cannelle et mélanger.

Mettre la pâte obtenue dans des moules à muffins.

Enfourner pour 20 minutes.

Pour la crème au spéculoos :

- 250g Mascarpone
- 1,5 CS pâte de Spéculoos
- 1CS sucre glace
- 1 ou 2 CS crème liquide

Travailler à la fourchette le mascarpone, le sucre glace et la pâte de spéculoos. Assouplir avec 1 ou 2 CS de crème liquide.

Mettre la crème obtenue dans une poche à douille. Remettre au frigo si besoin.

Recouvrir les muffins de la crème aux spéculoos à l'aide d'une poche à douille.

Vous pouvez décorer les cupcakes avec un mini spéculoos ou saupoudrer le spéculoos.