

Cupcakes au café

Pour 6 cupcakes

Cupcakes

- 160g farine
- 60g noix moulues
- 2 oeufs
- 100g sucre en poudre
- 40g beurre fondu
- 200ml café (une tasse de café très fort)
- 1/2 c.à.c levure chimique

Topping

- 200ml crème fraîche liquide
- 2 c.à.c sucre glace

- 1/ Préchauffer le four à 175°C
- 2/ Dans un large bol mélanger farine, la poudre de noix et levure chimique
- 3/ Dans un autre bol fouetter les oeufs avec le sucre et ajouter ensuite le beurre fondu
- 4/ Incorporer le tout dans le mélange de farine et bien mélanger
- 5/ Ajouter le café et continuer à mélanger jusqu'à obtenir un mélange onctueux
- 6/ Remplir les cupcakes et cuire au four pendant 30 minutes
- 7/ Retirer du four et laisser refroidir sur une grille
- 8/ Dans un bol battre la crème fraîche et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly
- 9/ Mettre la crème chantilly au réfrigérateur pendant une demie-heure
- 10/ A l'aide d'une poche à douille décorer les cupcakes de crème chantilly