

## Cupcakes saveur tiramisu

Pour 6 cupcakes (selon la taille des moules, chez 9):

- 60 g de beurre
- 60 g de sucre
- 80 g de mascarpone
- 1 oeuf
- 80 g de farine
- 2 cc de levure chimique
- 20 g de poudre d'amandes
- 2 cc de café soluble
- 6 cs de café liquide froid
- 2 cs de Marsala

*Pour le topping:*

- 150 g de mascarpone
- 8 cs de sucre glace (seulement 6 pour moi)
- cacao amer en poudre



Préchauffer le four à 180°.

Dans un premier saladier (ou dans le bol du kitchenaid), mélanger le beurre mou avec le sucre. Lorsque le mélange devient crémeux, ajouter le mascarpone puis l'oeuf.

Dans un second saladier, mélanger la farine, la levure, la poudre d'amandes et le café soluble. Verser ensuite le tout dans le premier saladier (ou bol du kitchenaid). Bien mélanger puis ajouter le café liquide et le Marsala.

Placer des caissettes en papier dans les empreintes d'un moule à muffins et y verser la pâte. Enfourner et laisser cuire 15 à 20 min (selon les fours, vérifier la cuisson avec la pointe du couteau, l'intérieur doit être bien cuit).

A la sortie du four, laisser refroidir sur une grille.

**Préparer le topping:** mélanger le mascarpone avec le sucre glace. Remplir une poche à douille avec le mélange et garnir le dessus des cupcakes. Réserver au frais et saupoudrer de cacao en poudre juste avant de servir.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>