

## Cupcakes à la fraise et aux pralines

Pour 12 cupcakes:

- 55 g de beurre
- 20 g de farine
- 10 g de levure chimique
- 150 g d'oeuf (3 oeufs)
- 110 g de sucre bio aromatisé hibiscus-violette (sucre en poudre pour moi plus quelques d'[arôme naturel de fraise](#))
- 1 citron bio
- 120 g de poudre de noisettes (d'amandes pour moi)
- 1 pot de confiture "façon tarte aux fraises" ([fraise et fraise des bois de Rigoni di Asiago](#) pour moi)
- 4 poignées de [pralines concassées](#)
- billes de sucre coloré ou paillettes colorées



Pour la pâte à sucre rouge:

- 250 g de sucre glace (+ pour malaxer la pâte)
- 1 cs de blanc d'oeuf
- 1 cs de sirop de glucose
- une pointe de couteau de colorant alimentaire rouge coquelicot

Commencer par préparer la pâte à sucre, elle doit reposer 10h au réfrigérateur (ce que je n'ai pas fait!). Novice en matière de pâte à sucre, j'ai suivi la [recette de Marie](#), au thermomix (en divisant par 3 les quantités données ci-dessus). Mélanger le sucre, le blanc d'oeuf, le sirop de glucose 2-3 min en fonction pétrin. Ajouter le colorant et mélanger de nouveau. Sortir la pâte du bol et la malaxer en ajoutant un peu de sucre glace jusqu'à ce qu'elle ne soit plus collante. Bien filmer et placer au frais.

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le beurre sur feu moyen et réserver (perso, je l'ai laissé prendre une jolie couleur noisette, il est bien meilleur ainsi). Tamiser ensemble la farine et la levure.

Fouetter les oeufs avec le sucre dans le bol du robot puis ajouter la poudre de noisettes (ou d'amandes). Incorporer le beurre fondu puis le mélange farine-levure. Ajouter le zeste de citron finement râpé et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.



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

Remplir aux 2/3 les empreintes d'un moule à muffins en silicone et enfourner. Laisser cuire 15 min. A la sortie du four, démouler les cupcakes sur une grille et les laisser complètement refroidir.

Quand les cupcakes sont tout à fait refroidis, creuser le centre de chacun avec un vide-pomme. Garnir la cavité de confiture de fraise et recouvrir de pralines concassées. Placer les cupcakes dans des caissettes en papier fantaisie (on peut aussi les cuire directement dedans). Décorer de billes de sucre.

Etaler la pâte à sucre et y découper des petites fleurs. Les laisser sécher à l'air libre pour qu'elles durcissent un peu et puissent être manipulées plus facilement. Les déposer alors sur les cupcakes.



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