



Cooking is beautiful présente :

Cupcakes de Noël aux marrons... sous la neige !

Noël rime avec neige, marrons.. et bonhomme des neiges. Alors voici de tous mignons petits cupcakes de Noël aux marrons... sous la neige !

*Pour vous aujourd'hui, 1 recette et 3 décors : Sapin des Neiges, Mont Blanc et Bonhomme des neiges.
A vous de jouer !*

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Décoration : 20 mn

Pour 10-14 cupcakes (selon la taille des moules)

Pour la base des cupcakes

180 g de farine / 130 g de sucre / 1 pincée de sel / 1 sachet de sucre vanillé / 1 sachet de levure chimique / 100 ml de lait / 100ml d'huile végétale / 3 œufs / 200 g de crème de marron / 200 g de marrons en bocal

Pour la garniture

1 sachet de noix de coco râpée / de la crème de marrons / 200 g de mascarpone / 30 g de sucres / des petites boules de chocolat (Vahiné) / du chocolat blanc / quelques marrons (en bocal)

Etape 1

Préchauffez votre four à 200°.

Préparez 2 récipients.

Dans le 1^{er}, mélangez la farine, le sel, le sucre et la levure.

Etape 2

Dans le 2^{ème} récipient, mélangez le lait, l'huile, le sucre vanillé et l'oeuf au fouet.. Ajoutez la crème de marron et les marrons coupés en 4. Mélangez énergiquement.

Etape 3

Mélangez les 2 préparations, doucement...

Etape 4

Remplissez des moules en silicone au 2/3.

Faites cuire 20 mn.

Etape 5

Laissez refroidir...

Pendant ce temps-là, préparez les éléments pour la garniture.

Dans un récipient, travaillez le mascarpone à la fourchette avec les 30 g de sucre.

Lorsque les cupcakes sont entièrement refroidis, démoulez-les... et laissez libre cours à votre imagination !

1^{ère} version : Sapin des Neiges

Coupez le petit chapeau et faites un trou au milieu. Remplissez le trou de la crème au mascarpone puis décorez à l'aide d'une poche à douilles.

Agrémentez la déco avec des pointes de crème de marron et des petites boules de chocolat.

2^{ème} version : Mont blanc

Faites fondre le chocolat blanc au bain marie et laissez le refroidir un peu.

Avec un couteau, nappez les bases de cupcakes avec le chocolat tiédi.

Saupoudrez de noix de coco râpée, et décorez avec quelques boules de chocolat et/ou de filaments de crème de marron

3^{ème} version : Bonhomme des neiges

Avec un couteau, nappez le sommet des cupcakes avec le chocolat tiédi.

Nappez quelques marrons du chocolat et posez un marron au sommet des cupcakes. Faites les yeux, le nez et la bouche avec des petites boules de chocolat. Décorez avec de la noix de coco râpée et quelques boules de chocolat.





