

Cupcakes aux cacahuètes

Moelleux, crémeux et croquant ! Contraste des textures pour cette recette terriblement gourmande de cupcakes aux cacahuètes !

environ 12 pièces    difficile  up to 40 Min.



- 1 Déposez 12 caissettes en papier dans les alvéoles de la plaque à muffins ou beurrez et farinez-les. Préchauffez le four :

Four électrique : 180 °C

Four à chaleur tournante : 160 °C

- 2 Hachez finement les cacahuètes.

- 3 **Préparation de la pâte :**

Dans un récipient, battez les œufs et le sel à vitesse rapide. Continuez de battre env. 3 min. et ajoutez progressivement le sucre roux et le sucre vanillé.

- 4 Dans un 2nd récipient, mélangez et travaillez le beurre de cacahuètes et le beurre. Incorporez les cacahuètes hachées.

- 5 Mélangez la farine, la fécule, la levure chimique et le bicarbonate. Versez ce mélange aux beurres battus en alternant avec le lait.

Ingrédients:

Matériel:

1 plaque à muffins et 12 caissettes adaptées à la cuisson

Pour la pâte:

50 gr. de cacahuètes
3 oeufs
1 gr. de sel
150 gr. de sucre roux
2 sachets de Sucre Vanillé Dr.Oetker
30 gr. de beurre de cacahuètes
150 gr. de beurre à température ambiante
90 gr. de farine de blé
40 gr. de fécule de maïs
1 pincée de Levure Chimique Dr.Oetker
1 pincée de bicarbonate de soude
2 c. à s. de lait

Pour le croquant:

70 gr. de cacahuètes
100 gr. de sucre
huile

Pour la crème:

180 gr. de beurre de cacahuètes
50 gr. de beurre
300 gr. de fromage frais
80 gr. de sucre glace
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker
1 gr. de sel

6 Incorporez la crème aux œufs en 2 temps en travaillant à vitesse lente.

7 Versez la pâte dans les caissettes. Placez au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu

8 Sortez les cupcakes du four et posez-les sur une grille. Après 5 min. démoulez-les et laissez refroidir.

9 Préparation du croquant :

Hachez finement les cacahuètes. Tapissez une plaque de cuisson ou une planche à découper d'une feuille de papier cuisson.

10 Dans une casserole ou une poêle, versez le sucre et faites-le fondre à feu moyen jusqu'à obtention d'un caramel ambré. Incorporez rapidement les cacahuètes hachées, mélangez bien puis retirez du feu.

11 Versez immédiatement le mélange sur la plaque. Recouvrez d'une 2^{de} feuille de papier cuisson et étalez la masse au rouleau à pâtisserie. (Attention, la préparation est très chaude). Lorsque le papier cuisson commence à se décoller, retirez-le entièrement.

12 Graissez la lame d'un grand couteau et découper le croquant en lamelles d'env. 1 cm de large. Laissez refroidir le croquant.

13 Préparation de la crème :

Travaillez tous les ingrédients et battez jusqu'à obtention d'une masse crémeuse. Répartissez la crème sur les cupcakes. Coupez les lamelles de croquant en tranches d'env. 5-6 cm. et surmontez-en les cupcakes.