

# Cupcakes café et noix de pécan

Cupcakes made in Canada ! Le café se marie parfaitement avec les saveurs si particulières des noix de pécan et du sirop d'érable.

environ 12 pièces    Moyen  up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

caissettes en papier (adaptées à la cuisson)

1 plaque à muffins

### Pour la pâte:

110 gr. de beurre

110 gr. de sucre

2 oeufs

75 gr. de farine de blé

0,5 c. à c. de Levure Chimique

Dr.Oetker

environ 2 - 3 gouttes d' extrait naturel de vanille

### Pour la décoration:

arôme de café

sucré glace

cerneaux de noix de pécan

sirop d'érable

- 1 Placez les caissettes en papier dans les empreintes de la plaque. Préchauffez le four :

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Préparation de la pâte :

Battez le sucre avec le beurre. Ajoutez les œufs, l'extrait de vanille et battez bien (si la consistance commence à coaguler, ajoutez un peu de farine). Ajoutez la farine restante.

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

**Position de la grille : Milieu**

- 4 Sortez les cakes du four et laissez refroidir sur une grille.



- 5 **Décoration :**  
Mélangez le sucre glace avec un peu d'eau et quelques gouttes d'arôme de café jusqu'à obtention d'un glaçage assez dense. Répartissez sur les cakes.
- 6 Concassez les cerneaux de noix de pécan et parsemez les cupcakes avec ces éclats. Pour finir, versez un filet de sirop d'érable sur chaque cupcake.

