



Les Cupcakes sont à la fête !

Désir&Moi fête sa 1^{ère} année ! Pour célébrer en beauté cet anniversaire, découvrez la recette gourmande des Cupcakes jamais vus... au tiramisu* !

Et régalez-vous avec ces ravissantes pâtisseries !

Préparation : 30 min
Cuisson : 18 min

Ingrédients :

POUR 6 CUPCAKES :

- 60 g de beurre
- 60 g de sucre
- 80 g de ricotta
- 1 œuf
- 80 g de farine
- 20 g de poudre d'amandes
- 1 cuillère à café de levure chimique

- 3 cuillères à café de café soluble
- Sel
- 6 cuillères à café de café liquide froid

POUR LA CRÈME :

- 150 g de mascarpone
- 8 cuillères à soupe de sucre glace
- Cacao en poudre

Recette :

Préchauffez le four à 180° (th. 6).

1 Dans un premier récipient, fouettez le beurre mou avec le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Rajoutez la ricotta, puis l'œuf.

2 Dans un second récipient, mélangez la farine, la levure, la poudre d'amandes, le café en poudre et une pincée de sel.



