



# CUPCAKES AUX SPECULOOS ET AU CHOCOLAT



## QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Rehausse le goût des autres ingrédients
- Préparation simple et rapide
- Consistance crémeuse



20



## Tipps

Décorer de zeste d'orange fraîchement râpé.

## INGRÉDIENTS POUR 10 PIÈCES

### POUR LES CUPCAKES

**125 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**80 g** Beurre, fondu

**60 g** Sucre

**2** Œuf(s)

**80 g** Speculoos, fein zerbröselt

**1 cs** Farine

**60 g** Noisettes, moulues

**0.5 paquet** Levure chimique

**1.5 TL** Poudre de cacao

### POUR LE TOPPING

**250 g** QimiQ Base crème, non réfrigéré

**400 g** Chocolat noir, haché

**50 g** Sucre glace

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 160 °C (four à air pulsé).
2. Pour les cupcakes: battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le beurre fondu, le sucre et les œufs. Ajouter le reste des ingrédients.
3. Verser le mélange dans un moule à tourte graissé et cuire 25-30 minutes au four préchauffé. Laisser refroidir.
4. Pour le topping: faire fondre le QimiQ. Le retirer du feu, ajouter le chocolat et mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporer le sucre en poudre.
5. Laisser refroidir la crème au chocolat, jusqu'à ce que sa consistance permette de la dresser dans une poche à douille munie d'un embout étoilé. Recouvrir les cupcakes refroidis du mélange au chocolat. Décorer à sa guise.