



## **Cupcake amande, noisette & tonka**



Pour 12 pièces :

Biscuits :

- 3 œufs
- 150g de beurre demi-sel mou
- 140g de sucre semoule + 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de farine fluide
- 50g de poudre d'amandes
- 2 à 4 cuillères à soupe de lait
- ½ sachet de levure chimique
- 20g de noisettes concassées
- 1 fève tonka

Préchauffer le four à 180°C. Chemiser le moule à muffins de caissettes en papier.

Travailler le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une préparation mousseuse. Ajouter les œufs battus en omelette puis la farine, la poudre d'amandes et la levure. Battre énergiquement pour obtenir une pâte onctueuse. Mouiller avec le lait (la pâte doit se détacher de la cuillère facilement mais sans être trop liquide non plus) puis incorporer les noisettes concassées et la fève tonka râpée.

Remplir les caissettes au deux tiers et enfourner 15 à 20min. Les gâteaux doivent être gonflés et dorés, souples sur le dessus. Planter la pointe d'un couteau, elle doit en ressortir sèche. Sortir les caissettes des moules et les laisser refroidir sur une grille.

Glaçage :

- 1 blanc d'œuf
- 200g de sucre glace
- jus de citron
- fleurs en sucre et cœurs en chocolat pour la déco !

Battre le blanc d'œuf et le mélanger au sucre glace. Ajouter une cuillère à café de jus de citron et bien mélanger pour obtenir un glaçage brillant et lisse. Une fois les biscuits refroidis, les napper de glaçage à l'aide d'une spatule. Décorer avec les cœurs et fleurs et laisser durcir.