

# Cupcakes au Spéculoos



## Ingrédients pour 12 Cupcakes

### Base

80 gr de beurre à température ambiante  
100 gr de sucre  
3 œufs  
100 gr de farine fermentante  
1 c à café de levure (baking powder)  
Vanille en poudre  
Compote de pomme (au spéculoos)

### Topping

80 gr de beurre pommade  
100 gr de sucre  
125 gr de pâte de spéculoos  
200 gr de mascarpone

**Préparation** - Préchauffez le four à 180 degrés

**Pour la base :** **Étape 1** : Battez le beurre à température ambiante et lorsqu'il devient pommade, ajoutez y le sucre - il faut que le beurre soit bien battu pour ne pas faire de grumeaux dans la pâte. **Étape 2** : Ajoutez les œufs un à un, pour que le sucre et le beurre puisse l'incorporer : il faut que le mélange devienne homogène. **Étape 3** : Dans un bol, mélangez la farine, avec la levure et la poudre de vanille. Tout en battant la préparation aux œufs, ajoutez lentement la farine. **Étape 4** : Déposez la pâte dans des caissettes en papiers installées dans un moule. Laissez cuire dans le four à 180 degrés pendant 12 à 15 minutes. **Pour le topping :** **Étape 1** : Battez le beurre à vitesse lente puis à vitesse moyenne, une fois qu'il change de texture et qui devient plus crémeux, ajoutez le sucre petit à petit en continuant de battre la préparation. **Étape 2** : Incorporez le mascarpone par étapes sans cessez de battre le beurre. Une fois que celui ci est bien mélangé au beurre et que le topping est homogène, ajoutez la pâte de spéculoos. **Étape 3** : Pour plus de gourmandises, videz le milieu des cakes pour y déposer la compote de pomme au spéculoos. **Étape 4** : Finalement, garnissez vos cupcakes : pour se faire, déposez le topping dans votre poche à douille et allez y ! (attendez qu'ils soient bien froids pour éviter que le top ne fonde)

