



Cuisine et  
dépendances

## Cupcake aux carambars



*J'ai flashé sur cette recette en parcourant le blog de [Kiki](#). Ces muffins moelleux parfumés au carambars sont surmontés d'un glaçage mascarpone et carambar.*

### Ingrédients (pour 8 cupcakes) :

Mélange sec :

- 200 g de farine
- 80 g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- sel fin
- 1 œuf
- 50 ml d'huile de goût neutre (pépins de raisin par exemple)
- 14 cl de lait
- 12 cl de crème liquide
- 25 g de carambar
- 200 g de mascarpone

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Faire fondre les carambars avec la crème dans une petite casserole sur feu doux. Arrêter le feu lorsque le mélange est homogène.

Mélanger dans une terrine les ingrédients secs: la farine, la levure, 60 g de sucre et le sel.

Mélanger les ingrédients liquides dans un autre récipient : œuf, lait, huile. Faire un puits dans la farine et verser cette préparation au centre avec la moitié de la crème au carambar. Mélanger rapidement.

Répartir la pâte dans des moules en silicone, enfourner aussitôt.

Laisser cuire une vingtaine de minutes, laisser ensuite refroidir dans le four éteint pour éviter que les muffins ne dégonflent. Démouler ensuite.

Pendant le temps de cuisson, préparer le glaçage : mélanger le mascarpone avec 20 g de sucre et la crème de carambar. Homogénéiser le tout et mettre au frais.

Lorsque les muffins sont cuits et complètement refroidis, appliquer le glaçage à l'aide d'une poche à douille cannulée. Décorer d'un peu de caramel s'il en reste.

*Le 2 Octobre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/10/02/19099540.html>*