

Cupcakes Oreo au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 23 min	Durée : 28 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 12	Etapas : 12	Astuces : 14	

Ingrédients

Pour les cupcakes:

100g de farine

100g de lait

100g de chocolat noir en morceau à dessert

80g de sucre semoule

80g de beurre

12 Oreos

2 oeufs

1CàS de levure Pour la garniture:

500g de mascarpone

4CàS de sucre glace

3 Oreos Pour la décoration:

12 Oreos

Etapas

Préparer de gourmands cupcakes avec cette recette facile et rapide au thermomix TM31, TM5 et TM6 :

Pour le cupcake Oréo facile :

Â»

Préchauffer le four sur 200°C.

Â»

Mettre le chocolat dans le bol du thermomix et mixer 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le beurre et cuire 2 minutes 30 sur 80°C à la vitesse 2.

Â»

Incorporer les oeufs et régler 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter la farine, la levure, le sucre, le lait et mixer 30 secondes à la vitesse 3.

Â»

Mettre les caissettes en papier dans les moules à cupcakes ou des moules à muffins, puis verser 1 cuillère à soupe de pâte au fond de la caissette, déposer 1 Oreo au fond et enfin, verser de la pâte jusqu'en haut de la caissette en papier.

Â»

Enfourner 20 minutes.

Pour la garniture :

Â»

Rincer et essuyer le bol du thermomix, puis mettre les 3 Oreos dans le bol du thermomix, et programmer 7 secondes sur la vitesse 6.

Â»

Cupcakes Oreo au magimix

Insérer le fouet, mettre le mascarpone et programmer 30 secondes sur la vitesse 3,5.

Â»

Ajouter le sucre et mixer 30 secondes sur la vitesse 3,5.

Â»

Lorsque les cupcakes sont froids, verser cette préparation dans une poche à douille.

Pour la décoration :

Â»

Déposer un Oreo sur chaque cupcake, et décorer chaque cupcake à votre goût.

Déguster ces délicieux petits gâteaux. Régalez-vous avec ces gourmands cupcakes thermomix avec un bon café au moment du goûter. Miam