

Cupcake Orient

Avec la fin du ramadan, il y avait moult de bonnes choses à manger. Surtout en terme de pâtisserie ! J'avais donc envie de mettre un peu de ces parfums dans un cupcake qui est quand même plus simple que la pâtisserie orientale ^^

Pour 18 cupcakes : 150g de beurre pommade – 175g de sucre roux- 175g de farine blanche – 3 œufs – 2,5cc de levure – 4cc d'arôme de pistaches – 50g de pistaches non salées – 30cl de crème liquide – 2cc de fleur d'oranger – 1 sachet de fixchantilly – 2CS de sucre glace – des amandes effilées

Garnissez votre plaque à muffin de caissettes papier et préchauffez votre four à 180°.

Dans une jatte, battez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 1 par 1 les œufs. Ajoutez l'arôme de pistaches et fouettez.

Mélangez à part la farine et la levure. Puis ajoutez à l'autre mélange et continuez de fouetter au batteur électrique. Ajoutez au mélange de pâte les pistaches et mélangez.

Répartissez la pâte dans vos caissettes (au 2/3) et enfournez pendant 20min pour la 1e fournée et 15min pour les suivantes (le four monte en température).

Laissez refroidir dans le moule 10min, puis laissez refroidir démoulé sur une grille.

Montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et le fixchantilly. Ajoutez ensuite la fleur d'oranger. Garnissez une poche munie de la douille de votre choix. Couvrez vos cupcakes **froids**. Disposez ensuite des amandes effilées sur le dessus.

Il ne reste plus qu'à les manger !

