

# CUPCAKES AUX MYRTILLES



---

**Préparation :** 35 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 25 min - **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 10 cupcakes

- MUFFINS AUX MYRTILLES : - 150 g de sucre en poudre - 2 oeufs - 1 sachet de levure chimique - 280 g de farine - 1 pincée de sel fin - 80 g de beurre fondu - 120 ml de lait - 200 g de myrtilles fraîches - ou surgelées bien essorées - CREME AU BEURRE : - 300 g de fromage à tartiner - type St Morêt® ou Philadelphia® - 50 g de beurre pommade - ou à température ambiante - 1 c.s. de jus de citron - le zeste de 1 citron jaune bio - 100 g de sucre glace (voir la recette)

---

## MUFFINS AUX MYRTILLES

1. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
2. Mettez tous les ingrédients (sauf les myrtilles) dans la cuve puis lancez le programme PÂTE/GÂTEAU. Rabattez la préparation au besoin. Réservez.
3. Ajoutez les myrtilles (gardez-en quelques-unes pour la décoration) et mélangez une seule fois avec la spatule. Versez cette pâte à muffins dans des moules à cupcake et enfournez pour 25 minutes.
4. Laissez refroidir.

## CREME AU BEURRE

1. Installez la cuve transparente et la mini cuve. Placez tous les ingrédients dans la mini cuve et mixez pendant 1 minute environ avec le programme ROBOT.

2. Transvasez la crème dans une poche à douille avec un embout cranté et réservez-la au réfrigérateur pour 1 heure au minimum avant de décorer vos cupcakes.

#### MONTAGE

1. Placez la poche à douille au-dessus des cupcakes et appuyez pour former des spirales de crème au beurre.

2. Décorez de myrtilles fraîches, de billes de couleur ou de paillettes comestibles.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut  
© 2014 Hachette Livre (Marabout)