



Cupcake

Chocolat / Banane

Pour 8 cupcakes

Cupcake :

150g de sucre

150g de farine

1 pincée de sel

2 gros œufs

1 cuillère à café de levure

1 cuillère à café de sucre vanillé

110g de beurre

95g poudre d'amande

50g de chocolat (pépites)

1 banane

Glaçage :

60g beurre mou

180g de St Moret

150g de sucre glace

Colorant

1 sachet de sucre vanillé

Faire fondre le beurre.

Mélanger la farine, le sel, la levure et la poudre d'amande.

Battre les œufs, le sucre et le sucre vanillé, ajouter la farine et terminer par le beurre.

Mélanger et verser dans les moules. Cuire 20 minutes à 160°.

Laisser refroidir.

Travailler le beurre et le St Moret au batteur.

Ajouter le sucre glace, le colorant, mettre en poche et garnir.