

CUPCAKE AU THÉ NOIR

À 2
PAS
D'ICI



10 CUPCAKES



20 MIN



FACILE



COÛT

USTENSILES

- . CASSEROLE
- . SALADIER
- . FOUET

INGRÉDIENTS

- . 22cl de **LAIT**
- . 4 cuillères à café de **THÉ NOIR**
- . 140g de **BEURRE MOU**
- . 200g de **SUCRE** blond de canne
- . 2 gros **OEUFS**
- . 160g de **FARINE DE BLÉ** T65
- . 1 sachet de **LEVURE CHIMIQUE**
- . 250g de **MASCARPONE**
- . 6 cuillères à café de **MIEL**
- . 1 cuillère à café de **VANILLE** en poudre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à **180°C** (th.6).
2. Dans une casserole, faire bouillir le **LAIT** et y ajouter le **THÉ NOIR**. Bien mélanger et laisser refroidir.
3. Prendre un saladier et fouetter le **BEURRE** avec le **SUCRE** jusqu'à l'obtention d'une pommade. Y incorporer les **OEUFS** ainsi que la **FARINE** et la **LEVURE**. Puis, verser le **LAIT**. Bien mélanger.
4. Verser dans 10 moules à **CUPCAKES** et enfourner pendant 22 minutes.
5. En attendant, préparer le glaçage en mélangeant la **MASCARPONE**, le **MIEL** et la **VANILLE** en poudre. Mettre le tout dans une douille.
6. Recouvrir généreusement de glaçage les **CUPCAKES**.