



© Ferrero, 2016

## CUPCAKES AUX AGRUMES, AUX FRUITS ET AU NUTELLA®

Gâteaux / Mini gâteaux | Végétarienne | PETIT DÉJEUNER | MATINÉE | TOUTE L'ANNÉE



Pour 10 parts

- 2 œufs
- 25 g de miel
- 30 g de sucre en poudre
- 20 g de chocolat aux noisettes (Gianduja)
- 30 g de beurre
- 40 g de crème liquide UHT
- 40 g de farine de blé tendre
- 8 g de farine de riz
- 13 g de farine de noisette
- 13 g de farine d'amande
- 1 g de sel
- 1 gousse de vanille

- 4 g de pâte d'orange confite
- 4 g de confiture de bergamote
- 150 g de Nutella®
- 10 noisettes pelées et grillées

Battez les œufs, le miel, le sucre et la gousse de vanille fendue en deux jusqu'à ce que le mélange ait bien gonflé.

Faites fondre le chocolat aux noisettes et le beurre au bain-marie. Ajoutez la confiture de bergamote, la pâte d'orange, la crème tiède et le sel.

Tamisez les différents types de farine dans un bol puis ajoutez-les petit à petit au mélange d'œufs battus, en faisant attention à les incorporer du bas vers le haut pour éviter qu'ils ne s'affaissent.

Faites fondre environ 1/3 de ce mélange au bain-marie avec les autres ingrédients.

Ajoutez peu à peu les 2/3 restants. Incorporez bien les ingrédients entre eux. Versez dans des moules individuels en silicone de 4,5 cm de diamètre et d'une hauteur de 3,5 cm ou dans des moules en aluminium (préalablement beurrés et saupoudrés de farine) ; comptez 25 g de pâte pour chaque moule.

Faites cuire dans un four préchauffé à 170 °C pendant 15 à 17 minutes environ.

Laissez refroidir, puis ajoutez 15 g de Nutella® à chaque gâteau à l'aide d'une poche à douille et décorez d'une demi-noisette.