

# Cupcakes au Ferrero Rocher

- Les Cupcakes décadents aux Ferrero Rocher et au Nutella...



PRÉPARATION  
30 MIN

CUISSON  
20 MIN

TEMPS TOTAL  
50 MIN

PORTIONS  
12

## Ingrédients :

*Pour les Cupcakes au chocolat :*

- 1 tasse (250 ml) de farine tout-usage
- 3/4 de tasse (190 ml) de sucre
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 tasse (125 ml) de cacao
- 3/4 de tasse (190 ml) d'huile végétale
- 1/2 tasse (125 ml) de lait de beurre
- 1 œuf
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 12 **Ferrero Rocher** (gelé)

*Pour le glaçage au Nutella*

- 1 tasse (250 ml) de **sucre en poudre**
- 1/2 tasse (125 ml)/1 bâton de beurre non salé
- 1/4 de tasse (65 ml) de fromage à la crème Philadelphia
- 1/3 de tasse (85 ml) de Nutella (**Recette de Nutella maison**)

- 1/2 tasse (125 ml) de chocolat semi-sucré
- 2 cuillères à soupe de cacao
- Une pincée de sel
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille

*Pour la garniture :*

- 12 Ferrero Rocher ([Recette de Ferrero Rocher maison](#))

## **Préparation :**

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).
2. Sortir votre plaque à cupcake ou à muffin et ajouter des moules en papier.
3. Dans un grand bol, mélanger la farine, le sucre, le cacao, la poudre à pâte ainsi que le sel.
4. Avec votre batteur électrique, mélanger l'huile, l'œuf, le lait de beurre et l'extrait de vanille. Mélanger à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
5. Ajouter les ingrédients secs et mélanger.
6. Dans chacun des moules, ajouter environ une cuillère à soupe du mélange. Puis, placez un Ferrero Rocher gelé dans chacun des moules.
7. Ajouter un peu de mélange dans chaque moule jusqu'à ce que chacun des moules à cupcakes soit rempli au 2/3.
8. Mettre au four pendant 16 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le cure-dent en ressorte propre.
9. Laissez refroidir.
10. Faites fondre votre demi-tasse de chocolat semi-sucré et laissez refroidir à température pièce.
11. Pendant ce temps, battez le beurre et le sucre jusqu'à ce que la texture soit légère et mousseuse.
12. Ajouter le fromage à la crème et bien mélanger.
13. Ajouter l'extrait de vanille, le sel, le Nutella, le cacao et le mélange de chocolat fondu. Bien mélanger jusqu'à ce que ça soit homogène.
14. Mettre le glaçage au réfrigérateur pendant environ 15 minutes.
15. Étendre le glaçage et garnir d'un 2e Ferrero Rocher 😊
16. Se conserve au réfrigérateur dans un contenant hermétique et se congèle si vous le désirez.

Bon appétit!

*Ce sont vraiment des délicieux petits cupcakes. On ne le voit pas sur l'image, mais il y a un bon Ferrero Rocher croustillant en plein milieu du petit gâteau! Un gâteau très bon et simple à faire :)*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)