



Les cupcakes au Nutella « FACILE »

dominiature



Ingrédients :

- 150 g de farine
- 125 g de sucre
- 1/2 sachet de levure
- 4 oeufs
- 125 g de beurre pommade
- 50 g de crème liquide



Une fois la pâte réalisée, remplir les moules



et cuire 15 minutes environ.



Creuser et remplir de Nutella avant de décorer à la poche à douille



Ou juste décorer avec du chocolat fondu...



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur Zodiosphere.fr