

## ***Cupcakes au noix & au fromage fouetté Noix Figue Raisin***

### ***Ingrédients pour 14 mini-cupcakes :***

- 40 g de cerneaux de noix
- 1 oeuf
- 7 cl de lait + 2 cuillères à soupe
- 40 g de beurre fondu
- 80 g de farine avec poudre levante incorporée
- 150 g de Fromage Fouetté Madame Loïk aux Noix, Figue et Raisin

### ***Préparation :***

Préchauffez le four à 165° C.

Coupez les cerneaux de noix en petits morceaux.

Dans un saladier, à l'aide d'un fouet, battez l'oeuf avec les 7 cl de lait et le beurre fondu.

Ajoutez et mélangez bien.

Ajoutez enfin les morceaux de noix et mélangez une dernière fois.

Versez la pâte au 3/4 de vos empreintes à mini-cupcakes.

Faites cuire environ 20 minutes.

Une fois les cupcakes complètement refroidi, mélangez le fromage fouetté avec 2 cuillères à soupe de lait afin d'assouplir le fromage fouetté.

Mettez le fromage dans une poche à douille cannelée et décorez le dessus de vos cupcakes.