

COMMENT QU'IL FAUT S'Y PRENDRE

Fouetter le beurre fondu avec le sucre.

Ajouter les deux oeufs tout en continuant de fouetter.

Incorporer la farine que vous aurez mélangée au préalable avec la levure, le cacao et le sel petit à petit tout en continuant de fouetter jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Si possible, tamiser ce mélange sur le mélange précédent afin d'obtenir une pâte la plus lisse possible

Disposer des caissettes en papier dans les empreintes de moules à muffins. L'étape est inutile si vous utilisez des moules en silicone. En revanche, ça fait joli je trouve, et je préfère les utiliser même si j'ai des moules en silicone justement. Cette fois ci, j'ai pu utiliser des caissettes en papier rigide qui font des petits cakes plus hauts et plus droits.

Verser la pâte dans les moules au 2/3. Pas plus pour pas risquer que ça déborde à la cuisson.

Enfourner pour 20-25 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Piquer avec la pointe d'un couteau pour s'assurer que c'est cuit.

A la sortie du four, démouler les cupcakes et les laisser refroidir.

Pour le glaçage, faire fondre le chocolat au micro-ondes, juste assez pour qu'il soit mou et tourner à l'aide d'une fourchette jusqu'à obtenir un chocolat homogène. Ajouter le beurre mou et tourner pour le faire fondre. Mettre au frigo 15 à 20 minutes, le temps que la préparation durcisse un peu. Mélanger un peu au bout de 10 minutes pour homogénéiser. Sortir du frigo et fouetter au fouet électrique. Étaler ce glaçage sur les cupcakes refroidis à l'aide d'une poche à douille en formant des cercles, ou autrement, comme bon vous semble, au gré de votre imagination. Faire vite pour que la ganache n'ait pas le temps de fondre...

Décorer à l'aide de vermicelles au chocolat, petites décorations en sucre, bonbons...



Recette en images et plus détaillée sur mon blog: <http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com/article-33473486.html>

LES FICHES RECETTES DE LA FLEMMARDE CUPCAKES TOUT CHOCO



Fiche n°9
Hé oui, encore du chocolat
Retour aux premiers amours

RETROUVEZ MES AUTRES RECETTES SUR MON BLOG:
[HTTP://FLEMMARDE-MAIS-PLEINE-D-IDEES.OVER-BLOG.COM](http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com)