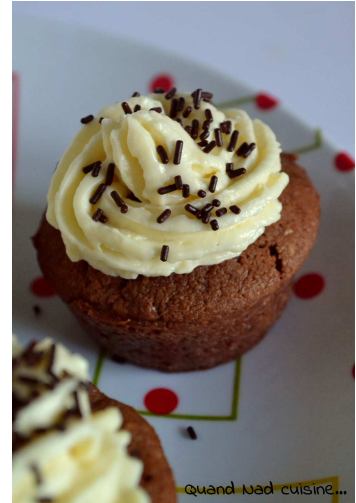


Cupcakes choco-latte

Pour 6-8 cupcakes (selon la taille des moules utilisés):

- 25 g de chocolat noir
- 25 ml de lait
- 80 g de beurre mou
- 60 g de sucre
- 250 g de mascarpone
- 1 oeuf
- 80 g de farine
- 20 g de poudre d'amandes
- 1 cc de levure chimique
- 30 g de chocolat en poudre sucré
- 80 g de chocolat blanc
- vermicelles en chocolat (ou chocolat râpé, ou copeaux de chocolat)



Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le chocolat avec le lait au micro-ondes. Mélanger et laisser refroidir.

Dans un saladier (ou dans le kitchenaid), fouetter le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter 80 g de mascarpone et l'oeuf. Fouetter de nouveau. Tamiser la farine avec la poudre d'amande, la levure et le chocolat en poudre. Les ajouter au mélange précédent tout en fouettant. Incorporer enfin le chocolat fondu.

Verser la pâte dans les empreintes d'un moule à muffins en silicone. Enfourner et laisser cuire 18 à 20 min (surveiller la cuisson, elle varie d'un four à l'autre). Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Lorsque les cupcakes sont froids, préparer le topping: faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes. Laisser tiédir. Fouetter le reste de mascarpone bien froid en chantilly. Incorporer délicatement le chocolat blanc fondu avec une spatule. Remplir une poche munie d'une douille cannelée avec cette crème et décorer les cupcakes. Saupoudrer de vermicelles et réserver au frais avant de déguster.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>