

Pour le goûter

Les Cupcakes façon Brownies

au beurre de Cacahuètes & M&M's

Un petit goûter pour vous faire voyager destination USA...

Ingrédients pour 8 Cupcakes :

- 150 g de chocolat noir
 - 70 g de beurre
- 60 g de sucre en poudre
 - 2 oeufs
 - 40 g de farine
- Du beurre de cacahuètes avec morceaux
 - Des m&m's

Préparation :

Préchauffez votre four à 150°C.

Faites fondre le beurre.

Incorporez le sucre en poudre puis les oeufs et mélangez énergiquement.

Ajoutez la farine puis le chocolat fondu.

Dans des petits moules en silicone, mettez une cuillère de pâte chocolatée, une cuillère à café de beurre de cacahuètes et de nouveau une cuillère de préparation chocolatée.

Enfournez pour 15 minutes. Sortez vos gâteaux et laissez les refroidir.

Une fois refroidis, nappez les de beurre de cacahuètes et ajoutez quelques éclats de m&m's...

Si vous avez des questions n'hésitez pas à me contacter à l'adresse suivante :

[*deliceyeux@gmail.com*](mailto:deliceyeux@gmail.com)

Délicieusement, Marine.

<http://delice-yeux.over-blog.com>

Delice-Yeux©