

## CUPCAKES au CHOCOLAT



### Ingrédients (8 personnes):

3 oeufs moyens  
125g de sucre  
125g de beurre mou  
100g de farine  
25g de cacao en poudre  
1cc1/2 de levure chimique  
Crème chantilly ou glaçage  
Décorations de gâteaux

### Glaçage :

Une spatule (obligatoire)  
250 gr sucre glace  
1 blanc d'œuf  
Colorants alimentaire

### Préparation:

1. Préchauffez le four à 180°C.  
Battez ensemble tous les ingrédients pendant 2 à 3 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.  
Remplissez les caissettes en papier ou les moules aux 3/4 et enfournez pour 15 minutes.  
Sortir les cupcakes et laisser refroidir.
2. Quand les gâteaux sont froids, on peut faire le glaçage.  
Mélanger à la spatule 250 gr de sucre glace et le blanc d'œuf. Quand le mélange est bien blanc, ajouter 2 gouttes de colorant alimentaire.  
Badigeonner les cupcakes avec le glaçage et rajouter les petites décorations.

la maternelle de lila.overblog

