

Cupcakes au chocolat



POUR



TEMPS DE PRÉPARATION



TEMPS DE CUISSON



FACILE



BATTEUR K



PLAQUE À PÂTISSERIE

INGRÉDIENTS

- 150 g de beurre doux
- 150 g de sucre
- 3 oeufs
- 120 g de farine avec levure incorporée
- 30 g de poudre de cacao

POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT :

- 200 g de chocolat noir
- 200 g de beurre doux ramolli
- 250 g de sucre glace

MÉTHODE:

- Préchauffez le four à 180°C. (160°C pour un four à gaz)
- Assurez-vous que vos ingrédients et le matériel soient à température ambiante afin de réduire le risque de coagulation du mélange.
- Placez le beurre et le sucre dans le bol du robot et, en utilisant le Batteur K à vitesse moyenne, mélangez jusqu'à ce que la préparation devienne épaisse et crémeuse.
- Battez les œufs en omelette. Réduisez la vitesse du robot au minimum et ajoutez progressivement les œufs. Assurez-vous que les œufs soient bien incorporés avant d'ajouter de nouveaux. Ajoutez une cuillère à café de farine après chaque quantité d'œuf ajoutée.
- Une fois les œufs incorporés, ajoutez la farine et le cacao et continuez à mélanger.
- Placez douze caissettes en papier sur une plaque à muffins puis versez-y le mélange en parts égales.
- Cuire au four pendant environ 12 - 15 minutes.

POUR LE GLAÇAGE AU CHOCOLAT :

- Faites fondre le chocolat dans un bol au-dessus d'une casserole remplie d'eau en veillant à ce que le fond du bol ne touche pas l'eau.
- Placez le beurre dans votre bol mélangeur et battez-le en utilisant le Batteur K à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il blanchisse.
- Ajoutez lentement le sucre glace et mélangez. Assurez-vous que le couvercle de protection est en place pour éviter que le sucre glace ne s'échappe du bol.
- Quand le sucre glace et le beurre sont homogènes, mélangez le chocolat fondu jusqu'à ce qu'il soit d'une couleur uniforme.
- Verser le glaçage dans une poche à douille, et déposez du glaçage sur les cupcakes refroidis.
- Décorez avec les éléments que vous avez choisis.