

Difficulté ★★★

Hi Hat Cupcakes



12



30 min



18 min



50 min

INGREDIENTS

Pour la base chocolat :

100 g de chocolat
90 g de beurre
2 œufs
150 g de farine
1 pincée de sel
120 ml de lait
90 g de sucre
1 càc de levure chimique

Pour la meringue et glaçage :

3 blancs d'œufs
250 g de sucre
1 càc d'arôme de vanille
200 g de chocolat noir



INSTRUCTIONS

Commence par réaliser tes bases chocolatées :

- Préchauffe ton four à 180°.
- Fais fondre le beurre avec le chocolat au micro-ondes ou au bain marie.
- Dans un bol, fouette les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoute la farine, le sel, la levure et fouette de nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Termine en incorporant le lait.
- Verse la préparation obtenue dans des caissettes.
- Enfourne pendant 18 minutes.
- À la sortie du four, laisse tes muffins complètement refroidir sur une grille.

Prépare ta meringue :

- Verse les blancs d'oeufs et la vanille dans un bol et fouette-les à grande vitesse au robot ou à l'aide d'un batteur électrique.

- Quand les blancs commencent à mousser, ajoute le sucre en 3 fois en fouettant 3 minutes entre chaque ajout.
 - Ta meringue est prête quand elle est bien lisse, brillante et qu'elle forme un bec d'oiseau.
 - Verse la meringue obtenue dans une poche munie d'une douille lisse.
 - Récupère tes muffins complètement refroidis.
 - Poche la meringue en spirale sur le dessus de tes muffins.
 - Place-les 30 minutes au congélateur.
- ***Le nappage chocolat :***
- Fais fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain marie en prenant soin d'utiliser un contenant bien profond
 - Laisse le chocolat redescendre en température 15 minutes.
 - Prends tes cupcakes par le bas et trempe-les dans le chocolat fondu pour recouvrir entièrement la meringue.
 - Secoue brièvement les cupcakes pour enlever l'excédent de chocolat et de reposer-les à l'endroit sur un plateau.
 - Laisse-les reposer 20 minutes à température ambiante puis placez-les au frais pendant 30 minutes pour que le chocolat fige !
 - Place à la dégustation !

CONSERVATION

Les Hi-hat Cupcakes se conservent au frais dans une boite hermétique jusqu'à 48 heures.