

Difficulté ★★★

Cupcakes St Valentin



10 à 12



15 min



18 min



--

INGREDIENTS

Les muffins chocolat :

2 oeufs

1 càc levure chimique

30ml de lait

80g de chocolat noir

80g de sucre

80g de beurre

120g de farine

1 pincée de sel

Pour la crème :

100g de beurre mou

175g de sucre glace

Colorant rose

1 càc arôme de vanille



INSTRUCTIONS

- Commence par préchauffer ton four à 180°
- Fais fondre le beurre et le chocolat ensemble au micro-ondes.
- Dans un bol, fouette les oeufs et le sucre énergiquement jusqu'à ce que ton mélange éclaircisse.
- Incorpore le lait et le mélange beurre chocolat.
- Verse la farine, le sel, la levure et fouette jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Verse la pâte dans des caissettes que tu places dans un moule à muffins.
- Enfourne pendant 18 minutes.
- À la sortie du four, laisse-les complètement refroidir.
- Pour la crème place le beurre par tranche de 15 secondes au micro-ondes jusqu'à l'obtention d'un beurre crémeux.
- À l'aide d'un batteur électrique fouette le beurre, le sucre glace et l'arôme de vanille pendant 5 minutes.
- Ajoute le colorant et fouette de nouveau pour obtenir une couleur homogène.

- Place la crème obtenue dans une poche munie de la douille de ton choix pour réaliser le pochage sur tes muffins qui doivent être totalement refroidis.
- À déguster sans modération !

CONSERVATION

Les cupcakes se conservent jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.