



145 MIN (HORS TEMPS DE REPOS)



15 MIN



10 CUPCAKES

LATELIERDEROXANE.COM

Cupcakes américains

Instructions

Ingredients

Pour la ganache :

- 360g de crème liquide entière 30%MG
- 340g de chocolat noir 52% min

Pour la base chocolatée :

- 125g de farine
- 90g de sucre
- 43g de cacao en poudre non sucré
- 1 pincée de sel
- 3g de levure chimique
- 1 œuf
- 110 ml d'eau chaude
- 110ml d'huile de tournesol
- 60 ml de lait
- 1 càc d'extrait de vanille

- Commence par réaliser la ganache :
- Hache le chocolat et place-le dans un bol.
- Verse la crème dans une petite casserole et fais chauffer à feu moyen jusqu'à frémissement, puis verse la crème sur le chocolat haché en 3 fois en mélangeant énergiquement entre chaque ajout..
- Place au réfrigérateur jusqu'à obtenir une consistance onctueuse (environ 2h)
- Prépare la base chocolatée:
- Préchauffe ton four à 175 °C et tapisse un moule à cupcakes de 12 caissettes en papier.
- Dans un grand bol, fouette ensemble la farine, le cacao en poudre, le sucre, le sel et la levure chimique.
- Ajoute l'œuf, l'extrait de vanille, l'huile, le lait et l'eau chaude, puis mélange jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- Verse la pâte dans les caissettes en les remplissant aux deux tiers, puis fais cuire au four pendant 15 minutes.



Instructions

- Laisse les cupcakes refroidir dans le moule pendant 10 minutes, puis démoule-les et laisse-les refroidir complètement sur une grille.
- Une fois les cupcakes complètement refroidis, fouette la ganache au chocolat au batteur électrique jusqu'à ce qu'elle soit bien crémeuse : Attention à ne pas trop la fouetter au risque de la trancher !
- Poche la ganache sur les cupcakes, laisse-la prendre quelques minutes et régale-toi.

Conservation :

Les cupcakes américains au chocolat se conservent jusqu'à 4 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.