# Cupcakes au chocolat

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Moyenne

# Ingrédients

2 œufs
125 grammes de farine fermentante
1 cuillère à café de cacao en poudre
3 cuillères à soupe de lait
125 grammes de beurre
1 sachet de sucre vanillé
125 grammes de sucre cristallisé
1 pincée de sel

# Méthode de préparation

1. **Séparez les blancs d’œufs des jaunes et tamisez la farine.**
2. **Préchauffez le four à 180 °C.**
3. **Montez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé au ruban.**
4. **Ajoutez le beurre mou et la farine tamisée.**
5. **Battez les blancs en neige avec une pincée de sel.**
6. **Tamisez la poudre de cacao et diluez-la dans du lait.**
7. **Incorporez les blancs et le lait chocolaté à la spatule dans la pâte.**
8. **Placez 12 petites formes en papier dans un moule à muffins et remplissez les formes avec la pâte.**
9. **Faites cuire durant 20 minutes dans le four préchauffé.**