



Cupcakes au chocolat



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

100 grammes de farine
40 grammes de cacao en poudre
1 cuillerée à thé de café, soluble
cuillerée à thé poudre à lever
1/2 cuillerée à thé bicarbonate
1 pincée de sel
2 œufs
100 grammes de sucre
100 grammes de cassonade blonde
2 cuillerées à thé d'extrait de vanille
80 ml d'huile d'arachide
120 grammes de lait battu
de vermicelles de chocolat

Pour le glaçage :

225 grammes de beurre, non salé
420 grammes de sucre impalpable
40 grammes de cacao en poudre
45 ml de crème entière
1 pincée de sel
2 cuillerées à thé d'extrait de vanille

Méthode de préparation

- 1.** Tapissez un moule à muffins de caissettes en papier (12 à 14).
- 2.** Dans un récipient, mélangez la farine, le cacao en poudre, le café soluble, la poudre à lever, le bicarbonate de soude et le sel.



- 3.** Dans un autre récipient, fouettez les œufs, les deux sucres, l'extrait de vanille et l'huile d'arachide jusqu'à obtention d'une texture lisse. Ajoutez la moitié du mélange de farine et remuez. Versez la moitié du lait battu et mélangez. Incorporez le reste du mélange de farine en remuant à nouveau. Terminez avec le reste du lait battu et mélangez brièvement.
- 4.** Répartissez la préparation dans les caissettes (remplissez-les à moitié !).
- 5.** Faites cuire 18 à 20 minutes dans un four préchauffé à 175 °C. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un cure-dent. Laissez refroidir complètement.
- 6.** Préparez le glaçage : mixez le beurre au robot jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Ajoutez le reste des ingrédients et mixez encore quelques minutes jusqu'à obtention d'une texture onctueuse. Versez le glaçage dans une poche à douille cannelée et garnissez les cupcakes.
- 7.** Décorez de vermicelles en chocolat.