



# Petits gâteaux Fairycakes au chocolat



## 50 min 15 min 20 min 15 min 508

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

#### Étape 1

Préparation des fairycakes au chocolat

- Dans un saladier, battre le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- Ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien à chaque ajout.
- Verser la farine, le cacao en poudre, la levure et mélanger.
- 4 Remplir les moules à muffin à mi-hauteur.
- Faire cuire 15 à 20 minutes à 180°C (Th.6).
- 6 Démouler et laisser refroidir sur une grille avant de les glacer.

#### Étape 2

#### Dressage

- Verser progressivement l'eau dans le sucre glace en mélangeant jusqu'à obtenir un mélange assez ferme.
- Déposer un peu de glaçage sur le haut de chaque fairycake et l'étaler un peu avec le dos d'une cuillère.
- 3 Décorer avec des décors pour pâtisserie.

Ingrédients pour 4 personnes

#### **Fairycakes**

80 g Farine
100 g Sucre semoule
100 g Beurre
20 g Cacao en poudre
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à café Levure
chimique
1 Sel

### Glaçage

100 g **Sucre glace** 2 c. à soupe **Eau**