



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

- 1 Dans un saladier, battre le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- 2 Ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien à chaque ajout.
- 3 Verser la farine, le cacao en poudre, la levure et mélanger.
- 4 Remplir les moules à muffin à mi-hauteur.
- 5 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

- 1 Verser progressivement l'eau dans le sucre glace en mélangeant jusqu'à obtenir un mélange assez ferme.
- 2 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**