



Petits gâteaux

Cupcakes au chocolat noir



1h40 **20 min** **20 min** **1h** **387**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Cupakes

90 g **Farine**
50 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**
0.5 sachet(s) **Levure chimique**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
20 cl **Lait demi-écrémé**

Glaçage

80 g **Chocolat noir**

Étape 1

Les étapes

- 1 Mélanger dans un saladier le beurre fondu, le sucre, la farine, la levure.
- 2 Ajouter les œufs un à un et le lait, Mélanger entre chaque ajout.
- 3 Mettre la pâte dans les moules.
- 4 Remplir les moules à la moitié afin que les cupcakes ne débordent pas, ce qui simplifiera la décoration.
- 5 Faire cuire à four moyen (180°C) pendant environ 20 minutes selon la puissance de votre four.
- 6 Le temps de cuisson est à ajuster en fonction de la taille des moules
- 7 Laisser les cupcakes refroidir avant de le décorer.

Étape 2

Glaçage et finition

- 1 Faire fondre le chocolat au micro onde ou au bain marie.
- 2 Appliquer le glaçage à la cuillère sur les cupcakes.
- 3 Laisser refroidir quelques instants et déguster.