Petits gâteaux

Cupcakes chocolat blanc

50 min	20 min	15 min	15 min	472
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Cupcakes

- 80 g **Chocolat blanc**
- 70 g **Farine**
- 0.5 sachet(s) **Levure chimique**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 70 g **Sucre semoule**
- 50 g **Beurre**

Glaçage

- 1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
- 100 g **Sucre glace**

Étape 1

Préparation des cupcakes

1. Préchauffer le four à 180°C(Th.6)
2. Fouetter les oeufs avec le sucre, ajouter la farine et la levure, mélanger.
3. Incorporer le beurre et le chocolat.
4. Si la pâte est trop épaisse ajouter du lait jusqu'à obtenir une consistance souple.
5. Enfourner pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les cupcakes soient dorés et qu'un pic planté au centre ressorte sec.
6. Démouler et laisser refroidir sur une grille s'ils ne sont pas dans des caissettes.

Étape 2

Glaçage des cupcakes

1. Séparer le blanc du jaune.
2. Battre le blanc en neige légèrement.
3. Ajouter progressivement le sucre glace tout en continuant de battre le blanc en neige.
4. Arrêter de fouetter quand la préparation est homogène.

5 Tremper chaque cupcake dans le glaçage et attendre un peu avant de les servir.