

*Petits gâteaux*

# Cupcake spartacus au chocolat et spéculoos



**45 min** **20 min** **15 min** **10 min** **783**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Tamiser la farine à l'aide d'une passette au dessus d'un saladier. Ajouter la levure et mélanger avec une cuillère à soupe.
- 2 Mettre le chocolat coupé en morceaux dans un bol avec un peu d'eau. Faire fondre au micro-ondes à puissance moyenne pendant 1 minute.
- 3 Sortir le bol du micro-ondes et mélanger le chocolat avec une cuillère.
- 4 Dans le bol du batteur, verser le chocolat, le beurre, le mélange farine levure et les œufs. Battre en augmentant la vitesse progressivement.
- 5 Ajouter le sucre et battre. Ne pas trop mélanger la pâte pour qu'elle garde une certaine texture.

## Étape 2

Garnissage et cuisson des cupcakes

- 1 Préchauffer le four à 150°C (Th.5).
- 2 Émietter grossièrement les spéculoos au dessus de la

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour le cupcake au chocolat et spéculos

200 g **Chocolat noir**  
3 **Speculoos**  
120 g **Beurre**  
100 g **Pâte de spéculoos**  
70 g **Farine**  
150 g **Sucre semoule**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
0.5 sachet(s) **Levure chimique**

### Ingrédients pour le topping

120 g **Pâte à tartiner**  
1 **Bonbon(s)**  
12 **Speculoos**

pâte. Mélanger avec une maryse.

- 3 Installer les petites caissettes en papier dans les moules individuels et garnir à moitié de pâte.
- 4 Déposer une noix de crème de spéculos dans chaque moule et finir par la pâte au chocolat.
- 5 Enfourner pendant 15 minutes.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Sortir les cupcakes du four et les laisser refroidir.
- 2 Remplir une poche munie d'une douille décorative de pâte à tartiner.
- 3 Déposer une touche de pâte à tartiner au centre du gâteau, un spéculos par dessus puis à nouveau une touche de pâte. Disposer un bonbon au centre du spéculos et finir avec quelques paillettes alimentaires par exemple.
- 4 Recommencer l'opération en variant les décorations comme avec des fleurs ou des petits sucres décoratifs... Les cupcakes sont prêts à être dégustés.