

Petits gâteaux

Cupcake choco and the lot



1h05 **30 min** **15 min** **20 min** **475**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à cupcake

50 g **Cacao en poudre**
110 g **Farine**
170 g **Sucre roux**
60 ml **Huile de tournesol**
1.5 c. à café **Levure chimique**
120 ml **Lait de soja vanille**
120 ml **Eau**
5 ml **Extrait de vanille**
20 ml **Lait de coco**

Ingrédients pour le glaçage

250 g **Sucre glace**
8 ml **Extrait de vanille**
30 ml **Lait de coco**
1.5 c. à soupe **Cacao en poudre**
1.5 c. à soupe **Margarine**

Étape 1

Préparation de l'appareil à cupcake

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.6).
- 2 Placer les caissettes en aluminium dans les moules à muffin.
- 3 Dans un saladier, mélanger la farine avec le sucre roux à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter la poudre de cacao, la levure, le lait de coco et mélanger.
- 5 Verser l'eau dans la bouilloire, la faire bouillir.
- 6 Verser l'huile végétale dans le mélange au chocolat et remuer.
- 7 Verser le lait de soja à la vanille et mélanger au fouet.
- 8 Verser l'eau bouillante dans l'appareil au chocolat et mélanger.
- 9 Verser l'extrait de vanille et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 10 A l'aide d'une louche, remplir les moules à moitié et enfourner pendant 15 minutes.
- 11 Vérifier la cuisson des cupcakes en plantant la lame d'un couteau dedans. Si la lame est propre, ils sont cuits.
- 12 Sortir les cupcakes du four, les laisser reposer pendant

20 minutes.

Étape 2

Préparation du glaçage

- 1 Dans un saladier, verser la margarine, le lait de noix de coco, l'extrait de vanille, le cacao et la moitié du sucre glace.
- 2 Mélanger le tout à l'aide d'un batteur électrique.
- 3 Juger de la consistance du mélange, ajouter du lait de coco ou du sucre glace si besoin. Le mélange doit se tenir et être ferme.
- 4 Remplir la seringue avec le glaçage à l'aide d'une cuillère à café.
- 5 Sortir les cupcakes du moule, les déposer sur le plan de travail pour qu'ils refroidissent plus vite.

Étape 3

Dressage

- 1 Déposer les cupcakes sur un plat de service, dresser le glaçage sur les gâteaux en formant une spirale.
- 2 Décorer éventuellement avec des perles et des fleurs puis servir.