



Petits gâteaux Cupcakes araignées



1h10 30 min 20 min 20 min 451

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à cupcakes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).
- 2 Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain marie. Laisser refroidir.
- 3 Fouetter le beurre mou et le sucre à l'aide d'un batteur jusqu'à obtention d'un mélange blanc et crémeux.
- 4 Tout en continuant de fouetter, incorporer les oeufs puis le chocolat fondu.
- 5 Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel.
- 6 Verser la moitié de ce mélange dans le robot, puis la moitié du lait en continuant de battre entre chaque ajout.
- 7 Verser le reste de farine puis le reste de lait.
- 8 Remplir des moules à muffin de pâte jusqu'au 2/3 de leur hauteur.
- 9 Enfourner pendant 15-20 minutes.
- 10 Pendant ce temps, préparer la ganache au chocolat.

Étape 2

Préparation de la ganache au chocolat

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à cupcakes

60 g **Chocolat noir**
45 g **Beurre**
80 g **Sucre roux**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
90 g **Farine**
120 g **Lait demi-écrémé**
0.5 c. à café **Levure chimique**
0.25 c. à café **Bicarbonate de soude**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la ganache au chocolat

150 g **Chocolat noir**
60 g **Crème liquide (fleurette)**
20 g **Beurre**

Ingrédients pour le décor

- 1 Faire fondre le chocolat au micro-ondes ou au bain-marie.
- 2 Verser la crème liquide, mélanger à l'aide d'une maryse.
- 3 Lorsque la ganache est homogène, incorporer le beurre en petits morceaux. Mélanger jusqu'à obtention d'une ganache lisse et brillante.
- 4 Laisser la ganache prendre pendant une à deux heures.

6 Pain de réglisse
12 Sucre perlé

Étape 3

Montage et décor des cupcakes

- 1 A l'aide d'une cuillère à soupe, napper les cupcakes de ganache au chocolat.
- 2 Disposer un rond de réglisse sur chaque cupcake.
- 3 Dérouler les ronds de réglisse restant et les couper en tronçons de 4 cm.
- 4 Disposer 8 tronçons de rouleau de réglisse sur chaque cupcakes de manière à former les pâtes des araignées.
- 5 Disposer 2 perles de sucre rouge en guise d'oeil.