

Cupcakes au chocolat

fiche créative n° 967

Les adorables cupcakes que nous vous proposons de faire ici, ne manqueront pas de vous ravir. Ils sont non seulement **tout aussi appétissants pour le palais qu'ils le sont pour les yeux** mais ils vous permettront, pour les créatifs que vous êtes, **de les décorer à votre guise**. Pour cela, toutes les techniques sont permises : **le modelage du fondant à étaler ou pâte à sucre**, comme nous l'avons fait ici, ou entre autres, **la réalisation d'un glaçage royal...**



Ingrédients pour les cupcakes :

200 g de farine
2 sachets de sucre vanillé
100 g de chocolat
80 g de beurre
2 cuillères à soupe de cacao en poudre
100 g de sucre
2 cuillères à café de levure
2 œufs
150 ml de lait

Faites fondre le beurre dans une casserole. **Coupez le chocolat** en petits morceaux. **Mélangez les autres ingrédients dans un saladier**. Ajoutez à présent **le beurre fondu à la préparation**, puis les **morceaux de chocolat** et **mélangez** une nouvelle fois **jusqu'à obtenir une pâte bien lisse**. Ensuite, **répartissez cette dernière dans les empreintes du moule en silicone** et faites cuire pendant **25 minutes** dans un **four préchauffé à 180°C**. Une fois les gâteaux cuits, laissez-les refroidir hors du four.

Décorez alors **les gâteaux** à votre guise, **en utilisant du fondant de différentes couleurs**.

Pour finir, **disposez un wrapper autour de chaque gâteau**.

Liste d'articles :

Réf.	Artikelname	Quantité
------	-------------	----------