

Recette SUCRÉE

Nombre de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



Cupcakes au chocolat noir et blanc

> Préparation

- Préchauffer le four thermostat 6 à 180°C.
- Faire fondre le chocolat. Réserver.
- Dans un saladier, mélanger le sucre avec le beurre mou coupé en petits dés et bien mélanger.
- Incorporer un à un les œufs, puis le chocolat fondu. Mélanger.
- Ajouter ensuite la farine et la levure et terminer par le lait d'amande. Bien mélanger.
- Verser la préparation dans des moules à muffins jusqu'au 3/4.
- Faire cuire environ 20 mn, attendre qu'ils aient un peu refroidi pour les démouler. Laisser refroidir.
- Pendant ce temps préparer la garniture : faire fondre le chocolat blanc avec le beurre coupé en dés. Le chocolat doit être bien lisse.
- Mettre la préparation dans une poche à douille munie d'une douille cannelée, couper les cupcakes sur le dessus, former une rosace avec le chocolat blanc, recouvrir avec le chapeau.

Ingrédients

- 2 œufs
- 75 g de sucre cassonade
- 70 g de beurre mou
- 75 g de chocolat noir à 70%
- 7 cl de lait d'amande
- 125 g de farine
- 1/2 paquet de levure
- 100 g de chocolat blanc
- 30 g de beurre
- cœurs roses en sucre