

CUPCAKE AU CHOCOLAT



Une idée de **cupcake** réalisé avec le **chocolat** en poudre du matin. Sans garniture, ce **cupcake** est très facile à faire avec les **enfants** qui pourront suivre les illustrations de la recette. Le bon goût chocolaté plaira aux enfants qui boivent du **chocolat** au lait le matin. Ce cupcake est sans garniture à la crème comme l'étaient souvent les cupcakes américains d'origine.

LES INGRÉDIENTS DES CUPACKES AU CHOCOLAT :

Beurre 80 g Sucre 75 g Farine fluide 130 g Œufs 2 Lait 5 cl Chocolat du petit déjeuner 60 g Cacao 20 g Levure 1/2 de paquet Sel ½ cuillère à café

Les étapes des cupackes au chocolat :

Préchauffer le four à 200°C.

Peser 130g de farine fluide et la verser dans un grand bol ou un petit saladier.

Ajouter ½ cuillère à café de sel et ½ paquet de levure à la farine.

Peser 75g sucre et l'ajouter dans le bol.

Mélanger avec une spatule.

Peser 80g de beurre puis le faire fondre au bain-marie ou en le plaçant au micro-ondes réglé à 500 w.

Verser le beurre fondu dans le mélange du bol.

Mélanger avec la spatule jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter 60g de chocolat du petit déjeuner et 20 g de cacao.

Mélanger à nouveau.

Ajouter les œufs un par un tout en mélangeant.

Poser les moules en papier au fond de moules classiques, les caissettes en Verser le mélange dans les moules en papier sans les remplir complètement.

Placer les cupcakes au four et les faire cuire 15 à 20 minutes. Vérifiez régulièrement la cuisson en piquant une lame de couteau fine au cœur des cupcakes. Les gâteaux sont cuits lorsque la lame ressort propre.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr