

Cupcakes tout chocolat de Léa

Ingrédients

Pour les gâteaux :

- 60g de farine
- 100g de beurre ou margarine
- 100g de chocolat noir
- 2 œufs
- 90g de sucre
- $\frac{1}{2}$ sachet de levure
- pâte à tartiner (pour le cœur)

Pour la crème au chocolat :

- 200g de crème de coco (ou autre)
- 200g de chocolat



Recette pour 8 cupcakes (sans lactose si tu mets de la margarine). J'espère que tu aimes le chocolat car il y en a plein.

Recette : assez simple

Bonne chance ! Régale-toi bien !

Les étapes à suivre :

1. Préchauffe le four à 180°C.
2. Fais fondre le chocolat avec le beurre environ 2 minutes au four à micro-ondes à 700w.
3. Dans un saladier, mélange les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoute la farine et la levure. Mélange. Ensuite ajoute le chocolat et le beurre fondus.
4. Verse la préparation dans des moules siliconés ou rajoute des caissettes en papier.
5. Enfourne pendant 20min à 180°C.
6. Pendant la cuisson, prépare la crème au chocolat. Mets la crème dans une casserole et porte-la à ébullition. Dans un saladier coupe le chocolat en morceaux et ajoute la crème bouillante dessus. Fais fondre le chocolat jusqu'à ce qu'il n'y ai plus de morceaux. Laisse refroidir et place-la 20minutes au réfrigérateur.
7. Une fois les gâteaux sortis du four, laisse-les refroidir. Coupe le chapeau et fais un petit trou au milieu, vas-y progressivement et rajoute de la pâte à tartiner dedans puis remets le chapeau dessus.
8. Une fois que la crème est prête, mets-la sur les gateaux à l'aide d'une poche à douille et sois rigoureux.

Bonne dégustation !