



CUPCAKES CHOCOLAT

& *Chantilly mascarpone vanillée*

POUR 12 CUPCAKES

TEMPS DE CUISSON : 15 À 18 MINUTES

INGREDIENTS

160 g de farine
160 de beurre
120 g de sucre
4 œufs entiers
240 g de chocolat noir
1 cc de levure chimique

Pour le topping :

20 cl de crème liquide
(30% de mg.)
200 g de mascarpone

ON PASSE EN CUISINE

1. Couper le beurre en morceaux. Le faire fondre avec le chocolat, au bain-marie ou au micro-ondes. Préchauffer le four à 180°C.
2. Fouetter les œufs entiers avec le sucre. Mélanger la farine et la levure chimique et l'ajouter, petit à petit, au mélange œufs /sucre.
3. Ajouter ensuite le chocolat et le beurre fondu. Mélanger.
4. Remplir les moules à muffins de pâte et enfourner à chaleur tournante durant 15 à 18 minutes.
5. Pour le topping, fouetter la crème liquide bien froide avec le mascarpone durant quelques minutes (elle doit monter en chantilly et être bien ferme).
6. Garnir les muffins (*bien froids*) de crème à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille étoilée (ou 1M pour façonner les roses).

NOTES

Vérifiez la cuisson des muffins avec la pointe d'un couteau : si elle ressort sèche, ils sont prêts ! On peut ajouter 1 CS de sucre vanillé dans la chantilly. Opter de préférence pour du chocolat noir 65%.