

# CUPCAKES CHOCOLAT

## INGREDIENTS

75 g de chocolat noir  
80 g de beurre très mou  
70 g de sucre en poudre  
1/2 sachet de levure chimique  
2 oeufs  
125 g de farine  
60 ml de lait

Pour le glaçage :  
200 g de sucre glace  
100 g de beurre

## PREPARATION

Préchauffez votre four th.6 (180°C).

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre doucement au bain-marie. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse.

Fouetter le beurre bien mou et le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajoutez les œufs, l'un après l'autre, puis le chocolat fondu et bien fouetter le tout. Verser en pluie la farine avec la levure, et mélanger. Versez le lait et mélanger à nouveau énergiquement pour obtenir une pâte bien homogène et lisse.

Verser la pâte dans des petits moules en silicone ou des caissettes et enfourner pendant 20 minutes.

Sortir les moules du four et faire refroidir sur une grille.

Le glaçage au beurre :

Sa recette est simple : pour un poids de beurre mou, comptez le double de sucre glace, et du colorant si vous voulez ! Pour glacer une douzaine de cupcakes, travaillez au batteur électrique ou au robot 100 g de beurre avec 200 g de sucre glace. A vous d'ajouter ensuite extrait de café, vanille, cacao en poudre, fruits rouges écrasés...

Mettre cette préparation dans une poche munie d'une douille cannelée et formez une rosace sur les cupcakes.