

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Cupcakes de Pâques

Le 10 avril 2009

1

Pour cette première expérience point d'innovation, j'ai suivi une recette extraite de « Cupcakes - Jolis Petits Gâteaux », collection « Fraises des bois » chez SAEP.

Votre panier pour une 12aine de cupcakes :

125 gr de farine  
35 gr de cacao amer  
2 cuil à café de levure chimique  
100 gr de beurre ramolli  
65 gr de sucre en poudre  
10 gr de sucre vanillé  
2 œufs  
18 cl de lait  
Sel

20 cl de crème fleurette  
70 gr de chocolat blanc  
Topics & M&Ms

Préchauffez votre four à 180°.

Dans un saladier, mélangez votre farine, cacao, levure et sel.  
Dans un second saladier, battez votre beurre afin de le rendre pommade avant d'y ajouter vos sucres, puis les œufs un par un.

Vous devez obtenir un mélange homogène.

Versez 1 tiers de cette préparation ainsi qu'un tiers du lait dans votre mélange de produits secs et mélangez-le tout soigneusement.

Procédez de la même façon jusqu'à ce que l'ensemble des ingrédients soit incorporé.

Remplissez vos moules aux deux tiers, avant de les enfourner pour 15 minutes de cuisson. Une heure minimum sera nécessaire avant de les démouler.

Il ne vous reste plus qu'à fouetter votre crème fleurette en chantilly ferme et réservez-la au frais.

Faites fondre votre chocolat blanc et laissez le tiédir avant de l'incorporer à votre chantilly.

Ne garnissez vos cupcakes qu'au moment de les servir.



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*