



Mes cupcakes vanille choco

Ingrédients :

Gâteaux

- **300 g de farine**
- **1 sachet de levure chimique**
- **125 g de sucre en poudre**
- **1 pincée de sel (Je n'en ai pas mis)**
- **150 g de pépites de chocolat**
- **2 cas de cacao non sucré**
- **25 cl de lait**
- **2 oeufs**
- **125 g de beurre fondu**

Glaçage à la vanille

- **1 ½ tasse de beurre (soit 75 g)**
- **3 ½ tasse de sucre glace (soit 175 g)**
- **2 cuillères à café de vanille en poudre**
- **colorant (ici c'est du rouge)**

Préparation :

1/ Préparation des gâteaux :

Mélanger dans un saladier les oeufs et le sucre. Les battre afin d'obtenir un mélange mousseux.

Ajouter en alternant la farine mélangée avec la levure, le lait et le beurre fondu.

Séparer la pâte en 2.

Dans l'une, ajouter les pépites de chocolat et mélanger. Ici, j'ai recyclé mes fonds d'armoire . J'ai utilisé les vieux pères Noël ainsi que les St Nicolas qui me restait et je les ai écrasés grossièrement. Pas de gaspillage chez nous ;o)

Dans l'autre, ajouter le cacao et mélanger.

Mettre ensuite dans des caissettes en papier que vous aurez placées au préalable dans vos moules à muffins en faisant attention de les remplir qu'à moitié car ils vont gonfler.

Mettre au four préchauffé au Th 6/7 jusqu'à ce que les gâteaux soient cuits. Pour s'assurer de la cuisson totale, pointer un cure-dent à l'intérieur du gâteau, si celle-ci ressort sèche, c'est cuit !

2/ Préparation du glaçage :

Battre le beurre en crème au batteur électrique (environ 1 minute).

Ajouter 1 tasse de sucre glace, puis battre jusqu'à ce qu'elle soit complètement incorporée.

Répéter pour le reste du sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.

Ajouter la vanille en continuant à battre.

Colorer en rouge la moitié du glaçage. Vous obtenez un glaçage rose plus ou moins foncé selon le dosage de colorant.

3/ Décoration des gâteaux :

Mettre le glaçage dans une seringue à pâtisserie et décorer les gâteaux.