



Cupcakes délicieux

Préparation

1. Préparer la ganache :
Hacher le chocolat et le verser dans un saladier. Faire chauffer la crème. A frémissement, la verser sur le chocolat puis remuer pour obtenir une texture homogène. Laisser tiédir puis placer au frais au moins 2 h.
2. Préparer le gâteau
Préchauffer le four à 170°C (th. 6). Casser le chocolat en morceaux et les faire fondre au bain-marie. Dans un saladier, fouetter le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les œufs battus puis le cacao, la farine et la levure.
Incorporer le lait et le chocolat fondu et mélanger bien.
3. Verser la préparation dans des caissettes en papier déposées au préalable dans des moules à muffins et enfourner pour 20 min environ. Laisser complètement refroidir.
4. A l'aide d'une poche à douille, garnir chaque cupcake de ganache au chocolat et décorer
5. N'hésiter pas à laisser place à l'imagination de vos enfants.

Ingrédients pour 8 cupcakes :

- 240 g de beurre mou
 - 4 oeufs
 - 80 cl de lait
 - 260 g de farine (type 45 si possible)
 - 160 g de sucre
 - 40 g de cacao en poudre
 - 100 g de chocolat noir pâtissier
 - 1 sachet de levure chimique
- Pour la ganache :
- 300 g de chocolat noir pâtissier
 - 240 g de crème liquide