



Cupcakes au chocolat



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 œufs
125 grammes de farine fermentante
1 cuillère à café de cacao en poudre
3 cuillères à soupe de lait
125 grammes de beurre
1 sachet de sucre vanillé
125 grammes de sucre cristallisé
1 pincée de sel

Méthode de préparation

- 1.** Séparez les blancs d'œufs des jaunes et tamisez la farine.
- 2.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 3.** Montez les jaunes d'œufs avec le sucre et le sucre vanillé au ruban.
- 4.** Ajoutez le beurre mou et la farine tamisée.
- 5.** Battez les blancs en neige avec une pincée de sel.
- 6.** Tamisez la poudre de cacao et diluez-la dans du lait.
- 7.** Incorporez les blancs et le lait chocolaté à la spatule dans la pâte.
- 8.** Placez 12 petites formes en papier dans un moule à muffins et remplissez les formes avec la pâte.
- 9.** Faites cuire durant 20 minutes dans le four préchauffé.