

Les cupcakes au chocolat

Ingrédients

Pour 24 cupcakes (6 cm de diamètre)

- + 180 g de beurre
- + 120 g de sucre
- + 200 g de farine
- + 4 œufs
- + 1 sachet de levure
- + 300 g de chocolat fondu
- + 20 cl de lait
- + Caissettes (type caisettes à muffins)
- + Bonbons divers

La recette

1/ Mélanger le beurre fondu, le sucre, la farine, la levure, puis ajouter les œufs un à un et le lait, puis 150 g de chocolat fondu.

2/ Disposer les caisettes sur une plaque de cuisson.

3/ Remplir les caisettes à la moitié si vous souhaitez que les cupcakes ne débordent pas, ce qui simplifiera la décoration.

4/ Faire cuire à four moyen (180°) pendant environ 20 minutes. Laisser les cupcakes refroidir avant de le décorer.

5/ Faire fondre 150g de chocolat au micro onde ou au bain marie.

6/ Appliquer le glaçage à la cuillère sur les cupcakes.

7/ Déposer des bonbons ou des petits fruits (fraises, framboises...) sur les cupcakes pour les décorer.

Dès 2 ans

A partir de 4 ans



Les + créatifs de Petitstetes.com

+ Les cupcakes sont des petits gâteaux individuels dont la recette de base est très simple et qu'on décore avec toutes sortes de glaçages et bonbons.

+ Tous les cupcakes sont différents. Chaque enfant invente un décor... On peut associer différentes formes et couleurs, et même saupoudrer de sucre glace, noix de coco ou copeaux de chocolat... C'est l'occasion de laisser libre cours à son imagination.

+ Les enfants adorent les cupcakes qui sont très sucrés et très rigolos... Ils les croquent en quelques bouchées, et peuvent piocher plusieurs couleurs, parfums, décorations...

+ Adapter le temps de cuisson en fonction de la taille des caisettes.

Mes + créatifs

- +
-
- +
-
- +
-

Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

