



Cupcake d'halloween

Ingredients

Muffins au cacao

80g de beurre mou

80g de sucre

2 oeufs

75g de farine

4g de levure chimique

5g de cacao non sucré

30g de crème liquide entière

Crème au beurre russe

140g de beurre très mou

120g de lait concentré sucré

du colorant

Muffins au cacao

- Pour environ 7 ou 8 muffins -

Préchauffer le four à 150°C

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et le sucre 20s/vitesse 4

Ajouter les oeufs 20s/vitesse 3

Râcler les bords puis verser la farine, la levure et le cacao 30s/vitesse 2

Mettre la crème 20s/vitesse 2

Remplir les moules au 2/3 et enfourner environ 20 minutes

Crème au beurre russe

Fouetter le beurre jusqu'à obtenir une préparation blanche et mousseuse.

Ajouter doucement le lait concentré tout en continuant de fouetter et incorporer le colorant.

Mettre la préparation en poche et décorer les muffins refroidis