

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 -

Prchauffer le four 150C

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

Ajouter les oeufs 20s/vitesse 3

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

Mettre la crme 20s/vitesse 2

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

Crème au beurre russe

Fouetter le beurre jusqu' obtenir une prparation blanche et mousseuse.

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

Mettre la prparation en poche et dcorer les muffins refroidis

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr