Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

cupcake au chocolat

Ingrédients

100g de chocolat noir , 100g de farine, 100g de sucre, 2 oeufs, 5g de baking powder, , Pour le glaçage:, 200g de chocolat noir, 30g de perles en sucre multicolores

Préparation

Faire préchauffer le four à 180°.
Mettre 6-7 caissettes dans un moule à muffins.
Faire fondre le chocolat au bain-marie.
Mélanger tous les ingrédients jusqu'à avoir une pâte homogène.
Faire cuire 20 minutes jusqu'à ce que les cakes soient bien gonflés. Piquer la pointe d'un couteau afin de vérifier la cuisson, si la lame ressort sèche, c'est cuit.
Laisser refroidir et piquer des pépites de chocolat dans le cup cake.
Faire fondre le chocolat au bain marie et y tremper les cup cakes. Décorer avec les petites perles.

Notes :