

Cupcakes choco-rose

Ingrédients pour 12 pièces

100gr de farine

1/2 sachet de levure

80 gr de sucre

150 gr de chocolat noir

100 gr de beurre

1 oeuf

5 cl de lait

2 c à soupe de mascarpone

Préchauffez le four à 180°

Placez les caissettes dans des moules à muffins.

Mélangez la farine, la levure et le sucre.

travaillez le beurre avec le mascarpone, le lait et l'œuf.

Faites fondre le chocolat au bain-marie.

Ajoutez le au mélange au beurre.

Versez la préparation de farine et mélangez rapidement.

Versez la pâte dans les moules et mettez au four pendant 20 minutes.

Pour le nappage

100 gr de beurre

100gr de sucre glace

10 cl de sirop à la rose

Travaillez le beurre en pommade avec le sucre, puis ajoutez le sirop.

Garnissez vos gâteaux et décorez selon votre inspiration.

NICOLE PASSIONS