



## MINI CUPCAKES AVEC TRUFFES AU CHOCOLAT

**A savoir :** préparez la ganache la veille. Vous obtiendrez une vingtaine de truffes, qui se conservent 3 jours au réfrigérateur, placées entre des couches de papier sulfurisé et dans une boîte fermant hermétiquement.



Ingrédients pour les truffes : 130gr de chocolat noir, 125ml de crème fleurette, 25gr de beurre mou, cacao en poudre.

Portez la crème à ébullition dans une casserole. Hachez le chocolat en morceaux dans un saladier.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Versez la crème sur le chocolat, laissez agir 2 minutes, puis remuez délicatement avec une spatule jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporez le beurre par petits morceaux en remuant lentement. Laissez refroidir la ganache, couvrez d'un film alimentaire et réservez au moins 2 heures au frais. Préparez un bol de cacao. Prenez 1 cuillère à café de ganache et posez ce tas sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Mettez-vous un peu de cacao sur les paumes et roulez la ganache entre vos mains, puis passez-la dans le bol de cacao. Déposez la truffe ainsi obtenue sur la plaque. Procédez de même pour les autres truffes. Réservez au réfrigérateur.

Ingrédients pour une vingtaine de muffins : 100gr de farine, 15gr de cacao, 100gr de sucre semoule, 1 c. à café de levure, une pincée de sel, 40gr de beurre mou, 120ml de lait, 1 oeuf.

Dans le bol du robot coupe, versez la farine, le sucre, le cacao, la levure, le sel et le beurre mou. Mixez jusqu'à obtenir un mélange sableux, puis ajoutez le lait et l'œuf légèrement battu, mixez encore jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Répartissez dans les caissettes à muffins et enfournez 20 à 25 minutes dans le four chaud à 175°C. Sortez les muffins et laissez refroidir.

Pour le glaçage : 150gr de crème fleurette, 100gr de mascarpone.

Montez la crème et le mascarpone jusqu'à obtenir une crème assez ferme, transférez-la dans une poche à douille avec douille cannelée, puis décorez avec la crème et les truffes au chocolat. Réservez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.