

**Cupcakes au Choco et Fondant Pâtissier**

**Recettes pour 35 petits cupcakes environ :**  
  
- 100g de beurre mou

- 800g de sucre en poudre

- 200g de farine

- 3 oeufs

- 3 CS de crème liquide à 30%

- 1 CS de levure chimique

- 2 CS de cacoa amer

- 1 pincée de sel

- 3 CS de fondant pâtissier

Préparation :

Dans votre robot, battre le beurre mou coupé en dés et le sucre

[](http://storage.canalblog.com/87/62/629159/68487842.jpg)

Ajouter les oeufs, la crème et mélanger

Ajouter la farine, la levure et le sel et mélanger

Enfin ajouter le cacao

[](http://storage.canalblog.com/82/76/629159/68487858.jpg)

Verser dans des petits moules à cupcakes en silicone

***Petite astuce personnelle pour réaliser de moelleux cupcakes : placer vos mini-moules sur une plaque à pizza au lieu de votre lèche-frite***

***[](http://storage.canalblog.com/51/91/629159/68487954.jpg)***

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 min environ

Laisser refroidir

[](http://storage.canalblog.com/55/05/629159/68487969.jpg)

Couper le chapeau des cupcakes (réserver au congélo pour créer de futurs cakes pops)

Placer chaque cupcake dans les caissettes de présentation

[](http://storage.canalblog.com/28/14/629159/68487986.jpg)

Faire chauffer le fondant pâtissier 20 sec au micro-onde

Bien mélanger et verser sur chaque cupcake à l'aide d'une cuillère à café

[](http://storage.canalblog.com/95/37/629159/68487998.jpg)

***Travailler rapidement car le fondant durcit vite !!!***

Décorer avec des petites fleurs en pâte à sucre

**[](http://storage.canalblog.com/59/88/629159/68488064.jpg)**