

**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



Ajouter les oeufs, la crème et mélanger

Ajouter la farine, la levure et le sel et mélanger

Enfin ajouter le cacao



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***

******

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 15 min environ

Laisser refroidir



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

Placer chaque cupcake dans les caissettes de présentation



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



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

Décorer avec des petites fleurs en pâte à sucre

****