

...Mon grain de sucre...

pour

La mariée aux pieds nus

LES RECETTES MARIAGE SUCRE ET CHOCOLAT

CUPCAKES CHOCOLAT ET VANILLE

INGRÉDIENTS

Cupcakes au chocolat

1/2 cup (50 gr) de cacao en poudre
1 cup (240 ml) de café (soluble possible)
1 1/3 cups (175 gr) de farine
2 teaspoons de levure
1/4 teaspoon de sel
1/2 cup (110 gr) de beurre doux et mou
1 cup (200 gr) de sucre
2 oeufs
2 teaspoons d'extrait de vanille

Glaçage à la Vanille

115 gr beurre
60 ml lait
500 gr sucre glace
1 càc extrait de vanille
1 gousse de vanille

Préchauffer le four à 180°C. Remplir les empreintes à muffins avec des caissettes en papier.

Dans un saladier, mélanger le cacao en poudre et le café chaud. Laisser refroidir à température ambiante.

Dans un autre saladier, mélanger la farine, la levure et le sel. Battre le beurre et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange devienne aérien. Ajouter les œufs un par un, sans oublier de racler les bords du bol à la Maryse. Ajouter le mélange avec la farine petit à petit et battre jusqu'à totale incorporation. Incorporer enfin le mélange café/cacao refroidi et mélanger jusqu'à ce que l'appareil soit lisse.

Remplir les caissettes de pâte aux 2/3 de leur hauteur et cuire pendant 16 à 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés, en vérifiant la cuisson à l'aide d'un couteau qui doit ressortir totalement sec. Une fois cuits, sortir les cupcakes du four et les laisser refroidir. Pour être moelleux, ils doivent être encore mou au toucher car ils se solidifient en refroidissant. Les sortir des moules seulement lorsqu'ils ont refroidis pour éviter de les casser.

Pendant ce temps, préparer le glaçage. Battre le beurre, le lait, l'extrait de vanille et la moitié du sucre glace au batteur électrique. Ajouter le reste du sucre glace, puis les grains de vanille grattés sur la gousse. On peut adapter la consistance du glaçage en ajoutant un peu de lait ou de sucre glace. La consistance idéale est obtenue lorsque l'appareil ne bouge plus. Glacer les cupcakes à la poche à douille lorsqu'ils ont refroidis.