

Cupcake glacé : un dessert qui promet de finir en beauté



Sur le plan de travail :

- 125 g de beurre (1/2 tasse)
- 200 g de sucre (1 tasse)
- 2 œufs
- 125 g de farine (1 tasse)
- 60 g de chocolat en poudre (1/2 tasse)
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Un peu d'huile végétale

Aux fourneaux !

1. Préchauffez le four à 180°C (Thermostat 6 - 350°F). Dans un saladier, mélangez au batteur le beurre, le sucre, les œufs, la farine, le chocolat en poudre, l'arôme vanille, le sel et la levure chimique.
2. Déposez votre appareil dans un moule à muffins, sans remplir à raz bord, et enfournez pendant 25 minutes.
3. Une fois vos mini-gâteaux au chocolat cuits, laissez-les un peu refroidir avant de les démouler. Badigeonnez d'huile les côtés et le fond d'un verre légèrement plus petit que vos gâteaux et pressez-le au centre de chacun d'entre eux pour avoir un trou.

Pour la garniture, nous avons choisi une glace à la vanille avec un peu de sirop de caramel, vous pouvez tout aussi bien remplir de fruits frais et/ou ajouter de la chantilly par exemple. Écoutez votre estomac et vos papilles. Bon Ap' !