

Les MUFFINS

-  Œuf(s) **2**
-  Farine de blé **125 g**
-  Beurre mou **80 g**
-  Chocolat noir **75 g**
-  Sucre en poudre **70 g**
-  Lait **60 ml**
-  Levure chimique **0,5 Sachet**

- **POUR LE GLAÇAGE :**
-  Chocolat noir **150 g**
-  Beurre **45 g**

Préparation

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C.

ÉTAPE 2

Préparez les muffins.

- Cassez le chocolat en morceaux dans un bol que vous placerez dans une casserole remplie d'eau.
 - Faites fondre doucement le chocolat au bain-marie.
 - Mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse.
 - Fouettez le beurre bien mou avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 - Ajoutez les œufs, l'un après l'autre, puis le chocolat fondu légèrement tiédi et fouettez bien le tout.
 - Ensuite, incorporez alors la farine de blé en pluie, tamisée avec la levure chimique et mélangez bien.
 - Versez le lait et mélangez à nouveau énergiquement pour obtenir une pâte bien homogène et lisse.
 - Répartissez la pâte dans des caissettes.
- Enfournez pendant 20 min.
- Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau. Si elle ressort sèche, les cupcakes au chocolat sont cuits.
 - Sortez les moules du four et faites refroidir les cupcakes sur une grille.

ÉTAPE 3

- Préparez le glaçage tout chocolat en cassant le chocolat en morceaux.
- Mettez-le avec le beurre coupé en morceaux dans un bol.
- Placez-le sur une casserole remplie d'eau et faites fondre le mélange au bain-marie.
 - Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse.
 - Mettez cette préparation dans une poche à douille cannelée et formez une rosace sur les cupcakes au chocolat. Servez les cupcakes décorés.