

Cupcakes Choco-menthe

Du chocolat, une touche de menthe, voilà de parfaits cupcakes pour les goûters d'anniversaire ou pour Mardi-Gras !

environ 10 pièces    Débutant  up to 40 Min.



Ingrédients:

Matériel:

1 plaque à muffins
caissettes en papier (adaptées à la cuisson)

Pour la pâte:

115 gr. de beurre
110 gr. de sucre roux
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker
2 oeufs
100 gr. de farine de blé
15 gr. de cacao en poudre
0,5 c. à c. de Levure Chimique Dr.Oetker
50 gr. de pépites de chocolat au lait

Pour le topping:

100 gr. de beurre pommade (mou)
165 gr. de sucre glace
25 gr. de cacao en poudre
1 cuillère à thé d' extrait de menthe
confettis multicolores en sucre

- 1 Hachez grossièrement 50g de chocolat. Déposez une caissette dans chaque alvéole de la plaque (ou beurrez et farinez-les si vous n'avez pas de caissettes). Préchauffez le four :

Four électrique : 190 °C

Four à chaleur tournante : 170 °C

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, battez le beurre avec les sucres jusqu'à obtention d'une masse pâle et crémeuse. Ajoutez le Sucre Vanillé Bourbon. Incorporez les œufs.

- 3 Dans un autre récipient, mélangez et tamisez la farine, le cacao et la levure chimique. Ajoutez les pépites de chocolat. Incorporez à la préparation et mélangez bien.

- 4 Versez la pâte dans les caissettes, placez la plaque au four et faites cuire :

Position de la grille : Milieu



5 Sortez du four et laissez refroidir.

6 **Préparation du topping :**

Placez le beurre dans un récipient et travaillez-le à la fourchette. Ajoutez progressivement le sucre glace et le cacao (préalablement tamisés) jusqu'à obtention d'un glaçage crémeux. Ajoutez l'extrait de menthe.

7 Placez le glaçage dans une poche à douille et surmontez chaque muffin d'un tourbillon de glaçage. Décorez de confettis en sucre.

