

# Lovely Choco'cupcakes

A préparer et à offrir avec amour, ces cupcakes 100% chocolat seront très bien accueillis lors des grandes occasions !

environ 12 pièces    Moyen  up to 40 Min.



- 1 Placez des caissettes dans les alvéoles d'une plaque à muffins. Préchauffez le four :

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine et la levure chimique. Ajoutez les autres ingrédients et travaillez au batteur électrique à vitesse rapide pendant env. 2 min.

- 3 Répartissez la pâte dans les caissettes. Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Milieu**

- 4 Démoulez, placez sur une grille et laissez refroidir.

## Ingrédients:

### Matériel:

1 plaque à muffins  
caissettes en papier (adaptées à la cuisson)  
1 poche à douille et 1 douille cannelée de Ø 8 mm  
emporte-pièce en forme de coeur

### Pour la pâte:

200 gr. de farine de blé  
2 c. à c. rase de Levure Chimique Dr.Oetker  
20 gr. de cacao en poudre  
150 gr. de sucre  
1 sachet de Sucre Vanillé Dr.Oetker  
125 gr. de beurre pomade (mou)  
2 oeufs  
3 c. à s. de lait

### Pour le topping:

150 gr. de chocolat noir de couverture  
250 gr. de beurre  
100 gr. de sucre glace  
copeaux de chocolat ou paillettes

### Pour la décoration:

100 gr. de pâte d'amandes  
30 gr. de sucre glace  
colorant alimentaire rouge  
sucre semoule

**5 Préparation du topping :**

Hachez grossièrement le chocolat de couverture et faites-le fondre au bain-marie à feu doux. Battez le beurre en pommade au batteur électrique. Ajoutez le sucre glace, travaillez à vitesse lente puis rapide. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez bien. Versez la crème dans une poche à douille et surmontez chaque cupcake, décorez de copeaux de chocolat.

**6 Décoration :**

Malaxez la pâte d'amandes avec le sucre glace, ajoutez le colorant rouge. Abaissez la pâte finement entre deux feuilles de papier cuisson ou film étirable et découpez des cœurs à l'emporte-pièce. Roulez les cœurs dans le sucre semoule. Décorez et posez les cœurs sur la crème avant de servir.