

Cupcake coco-chocolat

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

6 min

Personnes

4

Ingrédients

Pour les cupcakes

100g de chocolat noir
75g de beurre doux
3 œufs
30g de sucre de canne
120g de maïzena
Rochers coco

Pour le topping coco

25cl de crème liquide
10g de lait concentré sucré
½ cuillère à café d'agar-agar
2 cuillères à soupe de coco en poudre
1 cuillère à soupe bombée de maïzena

Préparation

Réaliser la pâte à gâteau en faisant fondre au bain marie le chocolat et le beurre.
Mélanger ensuite tous les ingrédients (sauf les rochers coco) et fouetter jusqu'à obtenir une pâte homogène.
Verser la pâte à gâteau dans un moule puis disposer un rocher au coco au centre du gâteau.
Cuire à 180°C durant 15 à 20 minutes.
Laisser refroidir.
Réaliser la crème au coco en mélangeant les ingrédients, puis porter la préparation à frémissement.
Fouetter et laisser refroidir.
Réaliser un cupcake en ajoutant la crème coco sur les gâteaux.
Décorer selon vos envies.

Bonne dégustation !

Environ **2,50€** 
PAR PERSONNE