

CUPCAKES 'SO GIRLY' (au chocolat blanc)

INGREDIENTS POUR 6 CUPCAKES :



- *2 oeufs
- *80g de sucre en poudre
- * 80g de beurre
- *80g de farine
- *1 sachet de levure chimique
- * 1/2 gousse de vanille

POUR LA CREME:

- * 200g de chocolat blanc
- *10cl de crème fleurette entière
- * Décor en sucre selon votre choix

Préchauffez votre four à 180°C.

Fouettez les oeufs avec le sucre pour obtenir une pâte homogène et onctueuse.

Faites fondre le beurre, mélangez la farine avec la levure chimique puis ajoutez le tout à la préparation précédente.

Prélevez la pulpe de la gousse de vanille et ajoutez la à la pâte. Répartir la pâte dans les caissettes en papiers (elles-mêmes disposées dans un moule en silicone rigide) et enfournez 15/20 mn.

Ensuite préparons la crème. Coupez le chocolat en morceaux et faites le fondre au Bain-Marie. Montez la crème liquide en Chantilly (je le fais au robot pour ma part) et ajoutez en filet le chocolat fondu tout en continuant de fouetter.

Garnir votre poche à douille de crème au chocolat blanc et décorer selon votre goût le dessus des Cupcakes.

Savourez accompagné d'un café, que du bonheur!