



Petits gâteaux

Cupcakes chocolat blanc



50 min **20 min** **15 min** **15 min** **472**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Cupcakes

80 g **Chocolat blanc**
70 g **Farine**
0.5 sachet(s) **Levure chimique**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
70 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre**

Glaçage

1 unité(s) entière(s) **Blanc(s) d'oeuf**
100 g **Sucre glace**

Étape 1

Préparation des cupcakes

- 1 Préchauffer le four à 180°C(Th.6)
- 2 Fouetter les oeufs avec le sucre, ajouter la farine et la levure, mélanger.
- 3 Incorporer le beurre et le chocolat.
- 4 Si la pâte est trop épaisse ajouter du lait jusqu'à obtenir une consistance souple.
- 5 Enfourner pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les cupcakes soient dorés et qu'un pic planté au centre ressorte sec.
- 6 Démouler et laisser refroidir sur une grille s'ils ne sont pas dans des caissettes.

Étape 2

Glaçage des cupcakes

- 1 Séparer le blanc du jaune.
- 2 Battre le blanc en neige légèrement.
- 3 Ajouter progressivement le sucre glace tout en continuant de battre le blanc en neige.
- 4 Arrêter de fouetter quand la préparation est homogène.

5 Tremper chaque cupcake dans le glaçage et attendre un peu avant de les servir.