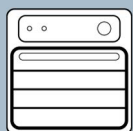


Cupcakes peanut butter

Cupcakes au chocolat avec succulent glacage au beurre de cacahuète.



Four



Mise en place

Préchauffez le four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre 110g de beurre avec le chocolat sur feu doux et mélangez pour obtenir une consistance bien lisse.

Dans un grand bol, cassez les œufs, mélangez bien puis incorporez le sucre et mélangez à nouveau. Ajoutez ensuite la farine, la levure puis le mélange beurre chocolat.

Disposez vos caissettes à cupcakes dans un moule à muffin puis versez la préparation jusqu'au ¾. Enfourez pour 15 min à 180°C. Sortez ensuite vos gâteaux et laissez-les reposer sur une grille.

Mise en oeuvre

GLACAGE :

Dans un bol, à l'aide d'un batteur électrique, fouettez les 80 g de beurre restant avec le beurre de cacahuète jusqu'à ce que le mélange s'assouplisse.

Ajoutez le sucre glace au fur et à mesure et continuez à fouetter entre chaque ajout.

Si le glaçage est trop compact, ajoutez un peu de lait.

Dans une poche à douille, déposez le glaçage et entreposez-le au moins 30 minutes au réfrigérateur. Décorez ensuite vos cupcakes avec votre glaçage avec la douille de votre choix.

Suggestion

Recette pour 8 cupcakes

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CREAMY PEANUT BUTTER - B. de cacahuète c	6710	130 g
Sucre glace		70 g
Farine de blé		40 g
Sucre semoule		90 g
Levure chimique		3 pces
Oeuf		2 pces
Beurre cru		190 g
Chocolat noir		150 g