

<http://comete59.wifeo.com/>

recette de petits cupcakes/muffins au chocolat



ingrédients pour environ 20 cupcakes/muffins:

200 gr de beurre ou margarine
200 gr de sucre en poudre
200 gr de farine avec levure incorporée
3 cuillerées à soupe de lait
3 gros œufs
200 gr de poudre chocolatée
du sucre glace pour le décor

dans le bol robot mettre le beurre ,le sucre et mettre celui ci en marche
une fois la préparation crémeuse
ajoutez les œufs un à un , laisser le robot mélanger un peu
ajoutez ensuite la farine, et la poudre chocolatée toujours petit à petit
accélérez un peu le robot encore une minutes ou deux
mettre dans des petits moules à cupcakes en papier,
ne pas remplir au ras bord car la pâte va gonfler!
mettre au four moyen pendant 7 à 8 minutes
c'est cuit lorsqu'un cure dent piqué au centre ressort sec!

bon goûter!