

Cupcakes moka



Les ingrédients pour 16 cupcakes normaux ou 48 minis:

Les gâteaux éponges:

- 115 g de chocolat noir pâtissier (minimum 70% de cacao)
- 85 g de beurre doux bien mou
- 175 g de sucre
- 2 gros œufs
- 185 g de farine
- 3/4 de CàC de levure chimique
- 3/4 de CàC de bicarbonate de soude
- 250 ml de lait demi écrémé à température ambiante
- 1 CàC d'extrait de vanille
- une pincée de sel

La crème au café:

- 150 g de beurre doux bien mou
- 1 CàS de lait demi écrémé
- 5 ml d'expresso bien fort
- 350 g de sucre glace

La recette:

Chauffez votre four à 170°C.

Faites fondre le chocolat au bain marie ou au micro onde si vous maîtrisez.

Dans un grand saladier, fouettez, à l'aide d'un batteur, le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un mélange bien crémeux. Cela peut prendre 3 à 5 minutes.

Séparez les blancs, des jaunes d'œufs et fouettez les jaunes pour qu'ils doublent de volume.

Ajoutez petit à petit les jaunes dans le mélange beurre sucre puis le chocolat et mélangez bien pour obtenir un appareil homogène.

Dans un récipient, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate et le sel. Dans un autre récipient, mélangez le lait et l'extrait de vanille.

Ajoutez un tiers du mélange farine dans le chocolat et fouettez bien, puis un tiers du lait et fouettez bien.

Répétez ces opérations jusqu'à épuisement de la farine et du lait.

Montez les blancs en neige.

A l'aide d'une maryse, ajoutez délicatement les blancs au mélange chocolaté.

Mettez des caissettes en papier dans vos moules à cupcakes et versez-y la pâte. Il faut remplir au 2/3. La pâte est un peu liquide ne vous inquiétez pas.

Faites cuire 20 à 25 minutes pour des cupcakes normaux ou 15 minutes pour des minis. Vérifiez la cuisson en piquant le centre du gâteau, la lame doit ressortir propre.

Sortez vos gâteaux du four et laissez-les refroidir 10 minutes avant de démouler et de laisser refroidir entièrement.

Pendant ce temps, préparez la crème café.

Dans un grand saladier, fouettez à l'aide d'un batteur (à la main c'est faisable mais il faut du courage) la beurre, le lait, l'expresso et la moitié du sucre glace.

Il faut vraiment fouetter plusieurs minutes pour que le mélange devienne aérien.

Ajoutez petit à petit le reste de sucre en continuant de fouetter. Vous obtiendrez une crème au beurre café légère. Le secret réside dans le temps passé à fouetter.

Vous n'avez plus qu'à passer à la décoration en mettant votre crème sur les petits gâteaux refroidis.