

Cupcakes de Pâques

- 200 g de sucre
- 130 g de farine
- 35 g de cacao non sucré
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel fin
- 1 oeuf
- 1 banane mûre
- 120 ml d'eau tiède
- 60 ml de lait
- 60 ml d'huile de tournesol, maïs ou colza
- 1 c. à café d'extrait de vanille

Pour le glaçage :

- 90 g de chocolat noir
- 115 g de beurre mou
- 120 g de sucre glace
- 1 c à café d'extrait de vanille

Pour la décoration :

- Quelques petits œufs de Pâques
- 1 banane
- ½ citron

Préparation

👤 12 cupcakes 🕒 20 min 📅 20 min

1. Préchauffez le four à 180° C. Remplissez un moule à muffins avec 12 caissettes en papier.
2. Dans un saladier, mélangez le sucre, la farine, le cacao, la levure chimique et le sel.
3. Dans un autre saladier, mélangez l'œuf, la banane écrasée, l'eau, le lait, l'huile et la vanille.
4. Mélangez les deux préparations pour obtenir une pâte homogène.
5. Remplissez chaque caissette au $\frac{3}{4}$. Enfouez pour 20 min environ.
6. Vérifiez la cuisson puis laissez refroidir sur une grille.
7. Préparez le glaçage : faites fondre le chocolat au bain-marie, puis laissez refroidir à température ambiante.

8. A l'aide d'un batteur électrique, fouettez le beurre mou pendant 1 min, puis ajoutez le sucre glace et continuez à fouetter pendant 2 min. Ajoutez la vanille et le chocolat et fouettez à nouveau pendant 2 à 3 min. Mettez le glaçage dans une poche à douille ou à défaut dans un sac congélation.
9. Vérifiez que les cupcakes ont complètement refroidi puis décorez-les avec le glaçage, les petits œufs et une rondelle de banane citronnée.
10. Servez aussitôt ou conservez les cupcakes au frais, et sortez les 30 min avant de servir.

Bon appétit les AficioNetto !