

Protocole de préparation Cupcakes d'halloween

Pour 12 cupcakes

Ingrédients	Quantité	Unités
cacao en poudre non sucré	60	g
œufs	3	
Eau bouillante	4 ou 5	cuillères à soupe
de farine	120	g
de sucre en poudre	175	g
de beurre, à température ambiante	175	g
levure chimique	1	sachet
Glaçage		
de fromage à tartiner nature, style St Morêt™ ou Philadelphia™	225	g
de beurre, à température ambiante	60	g

sucre glace, tamisé	125	g
d'arôme de vanille	1/2	cuillère à café

Etapes de la recette	
1	Pour les cupcakes
	Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7) et graisser une plaque à muffins à 12 empreintes (ou garnir de moules en papier sulfurisé).
2	Dans un grand saladier, mélanger le cacao en poudre avec l'eau bouillante. Ajouter de l'eau si nécessaire pour obtenir la consistance d'un nappage épais. Incorporer le beurre et le sucre, puis les œufs un par un.
3	Dans une jatte, mélanger la farine avec la levure. Incorporer le tout à la pâte. 
4	 Remplir aux 2/3 chaque moule à muffin.
5	 Faire cuire 10 à 15 minutes dans le four préchauffé jusqu'à ce que les cupcakes soient cuits au centre (tester avec un cure-dent). Laisser refroidir les cupcakes quelques minutes dans les moules, puis démouler sur une grille pour terminer le refroidissement.
6	Pour le glaçage
	Couper le fromage en dés et le mettre dans un saladier avec le beurre à température ambiante. Batta au batteur électrique tout en incorporant le sucre glace peu à peu, puis l'arôme de vanille. Ne pas insister. Ajouter assez de colorant pour obtenir la couleur orange désirée
7	Mettre le glaçage dans une poche à douille parée d'un gros trou. Arranger le glaçage au sommet de chaque cupcake refroidi en commençant par le pourtour extérieur et en revenant peu à peu vers le centre. Déposer une araignée au sommet.