

Recette d'Halloween



CUPCAKE CHOCOLAT NOIR

Octobre 2022



By Question des Qi Libres

N°10

CUPCAKE AU CHOCOLAT NOIR

Les ingrédients pour 6 personnes



1 bol de farine de blé



1 tasse de lait demi-écrémé



1 tasse de sucre fin



1 sachet de sucre vanillé



1 oeuf entier battu



1 noix de beurre fondu



1/2 sachet de levure chimique



1 tasse de chocolat noir fondu

CUPCAKE CHOCOLAT NOIR

Préparation

- 1 / Mettez les ingrédients solides dans un saladier
- 2 / Rajoutez la noix de beurre fondu et le chocolat, l'œuf et le lait, mélangez le tout de manière à obtenir une pâte homogène.
- 3 / Ensuite, habiller votre moule avec les caissettes en papier et garnissez les avec le mélange à mi-hauteur
- 4 / Enfournez à 150°C pendant 20 minutes.
- 5 / Laissez refroidir sur une grille.
- 6 / Disposer les sur un plateau et décorer les.



Bon appétit !!!!!

CUPCAKE CHOCOLAT NOIR

Décoration

Pour décorer les cup cake avec de la pâte à sucre :
Il en existe de toute prête (<https://www.etsy.com/>)



Ou les faire vous même avec les enfants.

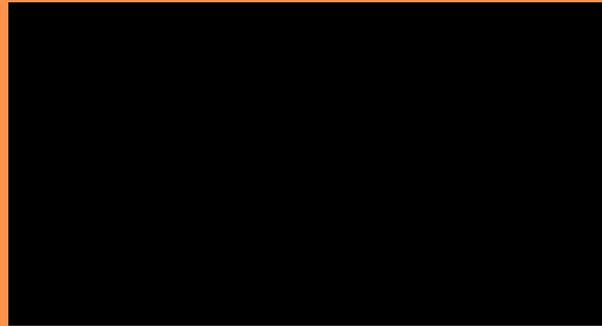
Pour cela il vous faut :

- Des emportes pièces sur le thème halloween
(il y en a chez cultura 11€ le lot de 15 emportes pièces en inox)
- De la pâte à sucre blanche, noire ou marron, orange
- Un rouleau pour aplatir la pâte à sucre
- Un verre du diamètre de vos cupcakes

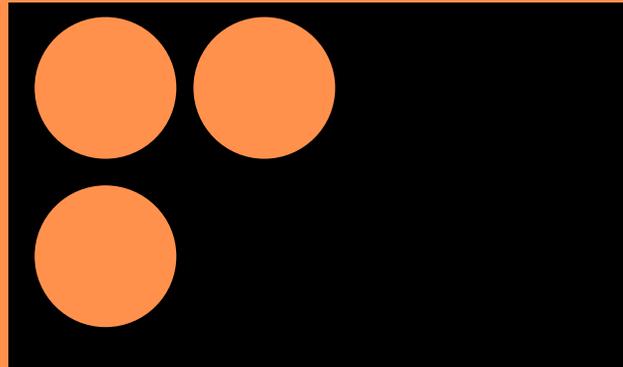
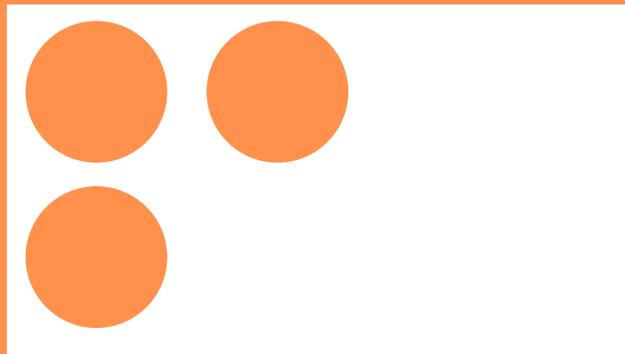


Exemple de déco de cupcake facile

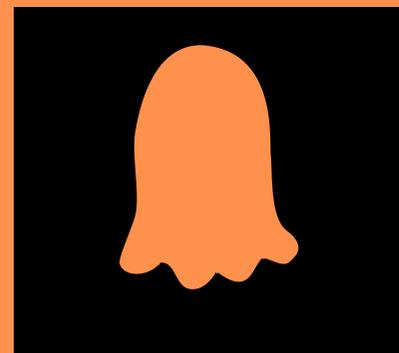
1/Aplanir la pâte à sucre de différentes couleur à l'aide d'un rouleau sur du papier sulfurisé



2/ Créer des cercles à l'aide d'un verre et le positionner sur le cupcake.



3/A l'aide de l'emporte pièce de votre choix prélever de la pâte d'un autre couleur et déposé la sur le cercle



Vous pouvez retrouver toutes les publications sur:

Mes réseaux sociaux :



questiondesqilibres



@coaching.questiondesqilibres

*Les versions téléchargeables en PDF
sur mon site web :*

<https://questiondesqilibres.webador.fr>



By Question des Qi Libres

