



Cupcakes à la Licorne Black et au chocolat

Informations

Personnes : **4 personnes**

Ingrédients

Ingrédients pour 4 personnes

- 125 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100 g de beurre
- 15 cl de Licorne Black
- 50 g de cacao amer
- 100 g de sucre cassonade
- 2 oeufs
- 50 g de chocolat noir
- 20 cl de crème liquide (30% de matière grasse minimum)
- 100 g de mascarpone
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Étapes de préparation

1. Faites fondre le beurre et le chocolat.
2. Dans un récipient, mélangez les oeufs et le sucre. Ajoutez ensuite le beurre et le chocolat fondu.
3. Mélangez la farine, la levure et le cacao. Ajoutez-les à la préparation et mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajoutez la bière et mélangez à nouveau.
4. Disposez les caissettes en papier dans vos moules à muffins. Les remplir aux $\frac{3}{4}$ avec la pâte et enfournez-les durant 15 à 20 minutes à 180°C (th.6). Laissez-les complètement refroidir.
5. Pendant ce temps, préparez le topping : mélangez la crème bien froide et le mascarpone puis montez-le tout en chantilly à l'aide d'un fouet. Ajoutez le sucre vanillé.
6. Une fois les muffins bien froids, vous pouvez les garnir de chantilly au mascarpone à l'aide d'une poche à douille et les réserver au frais jusqu'à la dégustation.

[Recette de La Cuisine d'Adeline](#)