

LA CHOCOLATERIE DU BONHEUR

CHOCOLARIUM<sup>+</sup>

DE MUNZ & MINOR



## Nos meilleures recettes au chocolat

# CUPCAKES AVEC UN GLAÇAGE FRAMBOISE

Préparation: 35 min  
Cuisson: 20-25 min

Pour 20 cupcakes:

200 g de farine  
1 c. s. d'amidon de maïs  
1 c. s. de levure  
230 g de sucre  
1 c. s. de sucre vanillé  
210 g de beurre à température ambiante  
2 œufs  
125 ml de lait

Glaçage:

100 g de beurre ramolli  
1 c. c. de sucre vanillé  
100 g de fromage frais  
120 g de sucre glace  
1 c. s. de jus de citron  
100 g de chocolat Munz bio Raspberry

1. Mélanger la farine, l'amidon de maïs, la levure, le sucre et le sucre vanillé.
2. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux.
3. Ajouter les œufs l'un après l'autre tout en mélangeant.
4. Verser lentement le lait.
5. Mettre la pâte dans de petits moules en papier. Placer au milieu du four préchauffé à 175° C et faire cuire environ 20 minutes. Laisser refroidir.
6. Pour le glaçage, fouetter légèrement le beurre et le sucre vanillé. Mélanger ensuite avec le fromage frais, le sucre glace et le jus de citron.
7. Faire fondre 100 g de chocolat dans une casserole à feu doux. Ajouter le chocolat fondu à la préparation et mélanger de 5 à 7 minutes.
8. Verser le glaçage dans une poche à douille en tulle à trous. Pocher le glaçage sur les cupcakes en formant une spirale de l'extérieur vers l'intérieur.

**Moule:** pour une plaque à muffins 12 trous (Ø 7 cm), remplis de petits moules en papier.



CHOCOLARIUM.CH