

Cupcakes chocolat cacahuètes



Avec ce temps maussade et ce froid on a qu'une envie c'est de réconfort, rien de meilleur pour se réconforter que le chocolat (moi ce n'est pas mon truc mais bon pour la plus part des gens c'est le cas ! ^^ ;)). Aujourd'hui je vous propose des cupcakes qui vous réconforteront, remonteront le moral du froid, des cupcakes chocolat cacahuètes. Une génoise au chocolat avec des morceaux de cacahuètes enrobées de chocolat. Une crème au beurre au beurre de cacahuètes et le tout décoré de cacahuètes enrobées de chocolat. Des cupcakes que j'ai réalisé pour le travail et qui ont beaucoup plus ! (Comme la plus part du temps pour ne pas dire tout le temps ^^ ;)). Pour mes cacahuètes enrobées de chocolat ce ne sont pas des m&m's® mais des cacahuètes juste au chocolat. Si vous n'en trouvez pas vous pouvez bien évidemment prendre des m&m®.

Pour environ 10 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise chocolat et cacahuètes:

1 oeuf

75g de beurre

150g de lait

100g d'eau chaude

180g de farine

1c. à café de bicarbonate de soude

1c. à café de levure chimique

230g de sucre

40g de cacao

70g de cacahuètes enrobées de chocolat

Pour la crème au beurre au beurre de cacahuètes:

150g de beurre à température ambiante

280g de beurre de cacahuètes

230g de sucre glace

Pour la décoration:

Cacahuètes enrobées de chocolat

Préparation:

Préparez la génoise chocolat et cacahuètes:

Préchauffez le four à 175°C (th.5-6).

Placez les caissettes dans des moules à muffins.

Mélangez la farine avec le cacao, le bicarbonate de soude, la levure chimique et le sucre.

Faites fondre le beurre. Fouettez l'oeuf, puis mélangez-le avec le beurre fondu, l'eau chaude et le lait. Ajoutez le mélange précédent, fouettez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Hachez grossièrement les cacahuètes au chocolat et ajoutez-les à la pâte.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 17 à 20min. A la sortie du four, démoulez sur une grille et laissez complètement refroidir.

Préparez la crème au beurre au beurre de cacahuètes:

A l'aide d'un batteur électrique, fouettez le beurre jusqu'à obtenir un mélange clair et crémeux.

Ajoutez alors le sucre glace et le beurre de cacahuètes. Fouettez bien pour lisser.

Versez la crème au beurre dans une poche à douille lisse et décorez les cupcakes en dressant un cône.

Décorez les cupcakes en déposant une cacahuète au chocolat entière sur le dessus. Hachez des cacahuètes au chocolat grossièrement et parsemez-les sur les cupcakes.

Servez aussitôt ou entreposez au frais jusqu'au moment de servir.