

Cupcakes cornet de pop-corn au chocolat



Il y a maintenant un mois c'était le spectacle de danse de ma grande soeur et le thème était le cinéma et comme très souvent les gens (les parents des enfants) apportent des gâteaux pour les vendre lors de l'entracte, j'ai moi aussi mis la main à la pâte et j'ai réalisé deux recettes de cupcakes. Aujourd'hui je vous en propose une et la prochaine sera pour la semaine à venir. Comme le thème était le cinéma j'ai voulu faire ces cupcakes dans le thème alors j'ai opté pour des caissettes rayées blanc et rouge, une crème au beurre vanille et pour le décor du pop-corn. Ces cupcakes avec les autres sont partis vraiment très très vite ! ;)

Pour environ 6 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise chocolat:

1 petit oeuf

32g de beurre

75g de lait

50g d'eau chaude

90g de farine

1/2c. à café de bicarbonate de soude

1/2c. à café de levure chimique

115g de sucre

20g de cacao

Pour la crème au beurre vanille:

300g de beurre à température ambiante

150g de sucre glace

1c. à café d'extrait de vanille

Pour la décoration:

Des caissettes rayées blanc et rouge

Pop-corn au caramel

Préparation:

Préparez la génoise chocolat:

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.

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 vanille:

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

Ajoutez alors le sucre glace et l'extrait de vanille. 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 enfonçant légèrement des pop-corn dans la crème au beurre.

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