

## Cupcakes girly au chocolat



Pour ce mercredi, je vous propose la deuxième recette que j'ai réalisée pour le spectacle de danse de ma soeur. Vous pouvez retrouver la première [ici](#). Pour cette deuxième recette j'ai réalisé une génoise au chocolat que j'ai décoré d'une crème au beurre rose et j'ai enfoncé des morceaux de chocolat marbré avec du rose. Des cupcakes qui sont partis aussi vite que la première recette ! ;)

### **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 rose:**

300g de beurre à température ambiante  
150g de sucre glace  
1c. à café d'extrait de vanille  
1 pointe de colorant alimentaire en poudre rouge framboise

##### **Pour la décoration:**

120g de chocolat noir  
45g de chocolat rose

#### **Préparation:**

##### **Préparez la décoration:**

Hachez le chocolat noir et placez-le dans un saladier.

Faites-le fondre au four à micro-ondes environ 1min. Mélangez avec une spatule pour lisse. Réservez.

Faites fondre le chocolat rose au four à micro-ondes entre 30 et 45sec, en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Mélangez avec une spatule pour lisser.

Versez le chocolat noir sur une plaque à pâtisserie préalablement recouverte de papier sulfurisé et lissez pour obtenir une fine couche.

Versez dessus, en filet le chocolat rose. Passez un cure-dents dans les chocolats pour obtenir un marbrage.

Placez la plaque à pâtisserie au congélateur jusqu'à ce que le chocolat durcisse.

Une fois durci, cassez la plaque de chocolat en morceaux assez gros.

#### **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 rose:**

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.

Incorporez le colorant et fouettez de nouveau.

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

Décorez les cupcakes en enfonçant un morceau de chocolat dans la crème au beurre.

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