



Cupcakes de cerveau pour Halloween

quandjuliepatisse



Ingrédients (pour 18 cupcakes):

- 150g de cassonade
- 85g de farine semi-complète T110
- 85g de farine de Gruau T80
- 75g de cacao non sucré (type Vanhouten)
- 150g de lait
- 110g d'huile neutre (l'huile de pépin de raison de [La Tourangelle](#) est top!)
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique

En option: des pépites de chocolat

Pour le glaçage:

- 135g de beurre mou
- 55g de mascarpone
- 225g de sucre glace
- 225g de chocolat blanc à pâtisser





Commencez par préchauffer votre four à 180°C en mode chaleur statique (sinon vos muffins vont déborder de partout ...). Dans un saladier fouettez la cassonade et les œufs puis ajoutez le lait et l'huile. Fouettez bien le tout avant de verser les farines, le cacao et la levure. Mélangez pour obtenir une pâte homogène.

Dans un moule à muffin préalablement beurré ou garnis de caissette en papier, versez votre pâte au 3/4 des moules et déposer des pépites si vous avez choisi l'option. Puis enfournez pour 15 minutes. Il vous suffit de planter un cure-dents dans vos gâteaux pour vérifier la cuisson. Il doit ressortir tout sec.

Faites les refroidir sur grille.

Pour le glaçage, fouettez le beurre mou et la mascarpone pour obtenir une crème. Ajoutez le sucre glace et continuer de crémiser votre préparation. Faites fondre le chocolat blanc et versez le sur votre mélange beurre-mascarpone-sucre glace. Mélangez puis colorer légèrement votre pâte avec du colorant alimentaire rouge afin d'obtenir une teinte rosée.

Avec une spatule, recouvrez grossièrement vos gâteaux. A l'aide d'une poche et d'une douille uni de 6 ou de 8, tracer un trait de glaçage puis des boudins sur les côtés et le tour est joué !! Bon appétit bien sur :D.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr