

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CUPCAKES ROSE DES SABLES



Pour 12 Cupcakes
Préparation : 15min
Cuisson : 20 min

Ingrédients :

- 125 g de beurre mou
- 2 oeufs
- 125 g de sucre semoule
- 100 g de farine
- 1/3 de sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 150 g de corn flakes
- 150 g de chocolat noir

Préparation :

Préchauffez le four à 180°.

Dans un saladier, mélangez les oeufs avec le sucre et la vanille, donnez un coup de fouet à la main puis incorporez le beurre mou puis petit à petit la farine et la levure chimique.

Posez des caissettes en papier dans des moules à muffins. A l'aide d'une cuillère, remplissez chaque caissette. Enfourez, faites cuire 20 min.

Faites fondre le chocolat noir au bain-marie, retirez du feu et ajoutez les corn flakes au chocolat, amalgamez le tout délicatement, laissez refroidir 5 min (le mélange ne doit pas être trop liquide, rajoutez du corn flakes si besoin). Avec une cuillère à soupe, déposez un petit tas de corn flakes chocolatés sur le cupcake.

Laissez complètement refroidir et durcir avant de servir.

www.paprikas.fr