

Que dire de ce cupcake si ce n'est que c'est une tuerie !! Trop trop bon !!! Je sais, je dit souvent ça mais... c'est vrai, le mélange chocolat noir et abricot fait des merveilles! Tant par le goût et que par l'alliance des couleurs.

De toutes les façon, dites-vous bien que je ne vous présente que des recettes que mon entourage et moi-même avons appréciées...!!

Cette nouvelle recette a aussi été l'occasion de tester une autre tablette de chocolat Newtree: la collection Cocoon à l'abricot. Velouté et onctueux, au germes de soja.



La recette pour 10 cupcakes:

- 75g de chocolat noir Newtree Abricot
- 75g de sucre
- 75g de beurre
- 75g de farine
- 1/2 sachet de levure
- vanille
- 90g de d'oeufs soit 1 1/2
- sel

- 50ml de lait fermenté
- 15 abricots secs + pour la déco

Ramollir le beurre 10 secondes au micro-onde puis le battre énergiquement avec le sucre afin de le dissoudre. Le mélange doit devenir presque blanc.

Ajouter les oeufs et la vanille. Mélanger.

Verser la farine, la levure chimique et le sel dans un récipient à part et les mélanger.

Verser ces poudres dans le mélange précédent. Mélanger.

Délayer cette masse avec le lait fermenté.

Enfin, ajouter le chocolat fondu au bain-marie.

Verser cette préparation dans les moules, remplis au 2/3. Découper environ 1 1/2 abricots dans chaque moule (selon la grosseur).

Enfourner à 170°C pendant 20 min.

Laisser refroidir à température ambiante, pendant ce temps préparer le glaçage.

Je voulais un glaçage chocolat, fondant et brillant...

- 30g de chocolat noir
- 30g de chocolat blanc
- 1 càs de lait

Faire fondre le chocolat noir et la chocolat blanc avec une cuillère à soupe de lait puis étaler cette pâte semi-liquide sur les cupcakes.

Avant séchage ajouter votre décoration.