



CUPCAKES AU CHOCOLAT, CERISES A L'ALCOOL ET GLAÇAGE MASCARPONE

A savoir : avec ces quantités j'ai réalisé 8 cupcakes. Conservez-les 3 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique. Vous pouvez préparer les muffins la veille et les garder dans une boîte hermétique.



Ingrédients : 100gr de farine, 15gr de cacao, 100gr de sucre semoule, 1 c. à café de levure, une pincée de sel, 40gr de beurre mou, 120ml de lait, 1 oeuf, 8 cerises à l'alcool dénoyautées, 2 c. à café d'alcool de cerises, 100gr de crème fleurette, 100gr de mascarpone, quelques gouttes de colorant alimentaire bleu, flocons de neige en sucre.

Dans le bol du robot coupe, versez la farine, le sucre, le cacao, la levure, le sel et le beurre mou. Mixez jusqu'à obtenir un mélange sableux, puis ajoutez le lait et l'œuf légèrement battu, mixez encore jusqu'à obtenir un mélange homogène et lisse. Répartissez dans les caissettes à muffins et enfournez 20 à 25 minutes dans le four chaud à 175°C. Sortez les muffins et badigeonnez-les tout de suite d'alcool de cerises, à l'aide d'un pinceau. Laissez refroidir.