

Recette de cupcakes gluants au café et garnitures variées

Pour 7 cupcakes

Temps : 40 min

Pour la pâte

Jaune d'œuf	3
Sucre	30 g
Huile	30 g
Farine	75 g
Eau chaude	35 g
Café instantané	5 g

Pour les gluants en chocolat

Chocolat au lait	100 g
------------------	-------

Pour les blancs d'œuf en neige

Blanc d'œuf	3
Sucre	30 g

Pour la garniture

Crème fraîche	200 g
Sucre	20 g
Cacao en poudre	Quant. suff.

Pour la décoration

Amandes	7
Noix	7
Chocolats en forme de feuille	7

Autre

Grands moules à muffin	7
Moule gluant en silicone "Smile Slime"	2

Un cupcake gluant au café approche !

Il est surmonté d'un gluant en chocolat fait avec le moule approprié, et recouvert de noix qui ressemblent à des graines de Vie et des graines de Magie dans Dragon Quest.
Ce cupcake vous rendrait-il également plus fort !?

Préparation des cupcakes gluants au café et garnitures variées

(Avant de commencer)

- Séparer les blancs d'œufs des jaunes, et garder les blancs au réfrigérateur.
- Laisser se dissoudre le café instantané dans l'eau chaude.
- Faire fondre le chocolat au lait, le verser dans un moule en forme de gluant et laisser refroidir.

- 1 Mettre les jaunes d'œufs dans un bol, ajouter progressivement le sucre et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit blanchâtre.
- 2 Ajouter l'huile et mélanger au fouet.
- 3 Ajouter le café dissous et mélanger au fouet.
- 4 Ajouter la farine avec un tamis et mélanger au fouet.
- 5 Mettre les blancs d'œufs dans un autre bol et les battre légèrement, à basse vitesse, avec un batteur manuel.
- 6 Régler le batteur à haute vitesse et battre jusqu'à ce que les blancs commencent à monter en neige, puis ajouter la moitié du sucre. Continuer à battre jusqu'à ce que le sucre soit bien incorporé, ajouter le reste, et battre de nouveau.
- 7 Quand les blancs sont assez pris pour ne pas bouger si le bol est retourné, ajuster la texture avec le batteur à basse vitesse.
- 8 Ajouter 1/3 des blancs au reste de la pâte, les incorporer en les soulevant avec le fouet puis en les laissant retomber dans la pâte à plusieurs reprises.
- 9 Ajouter de nouveau 1/3 des blancs à la pâte et les incorporer de la même manière.
- 10 Enfin, transvaser la pâte au café dans le restant des blancs en neige et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux blancs.
- 11 Répartir la pâte dans des moules à muffins, touiller avec un pic en bambou pour enlever l'air, puis cuire à 170°C pendant au minimum 15 minutes.
- 12 Si un pic en bambou plongé dans le cupcake ressort plein de pâte, laisser cuire plus longtemps. Une fois cuit, bien laisser refroidir.
- 13 Pendant que les gâteaux refroidissent, ajouter le sucre à la crème fraîche et fouetter. Quand la texture convient, couvrir les cupcakes de crème avec une poche à douille, saupoudrer de cacao en poudre, et ajouter les noix, les amandes, les chocolats en forme de feuille et les chocolats en forme de gluant pour terminer.