Cupcakes glaçage chocolat au thermomix

Informations

Préparation : 15 min	Cuisson : 20 min	Durée : 35 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 11	Etapes : 13	Commentaires : 4	Astuces : 12

Ingrédients

Pour le gâteau au thermomix :
125G de farine
80G de beurre
75G de sucre
60G de lait
2 oeufs
1 sachet de levure chimique Pour la garniture au thermomix :
125G de chocolat
60G de beurre
30G de sucre en poudre Pour la décoration :
Pépites au chocolat
Vermicelle colorés

Etapes

Préparez de délicieux petits gâteaux thermomix TM31, TM5 et TM6, à déguster en dessert ou au gouter :
Préchauffer le four sur 180°C
Pour le gâteau :
Â»
Mettre le beurre dans le bol du thermomix et régler 1 minute sur 70°C à la vitesse 2.
Â»
Ajouter le sucre et programmer 30 secondes sur la vitesse 3.
Â»
Ajouter la farine, les oeufs, le lait et la levure et mixer 45 secondes sur la vitesse 3.
Â»
Verser la pâte dans des moules à muffins et enfourner 20 minutes à 180°C.
Â»
Laisser refroidir les muffins.
Â»
Bien laver le thermomix et l'essuyer.
Pour le glaçage :
Â»
Mettre le sucre en poudre dans le bol du thermomix, puis fermer le bol et mettre le gobelet sur le couvercle. Tourner, alors, le bouton pour fermer le bol et faire 3 pressions sur le mode turbo afin d'obtenir du sucre glace.
Â»
Réserver ce sucre glace dans un bol.
Â»

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com

Cupcakes glaçage chocolat au thermomix

Mettre le chocolat coupé en morceaux dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter le beurre et cuire 3 minutes sur 70°C à la vitesse 3.

Â»

Ajouter le sucre et mixer 20 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Mettre le glaçage dans une poche à douille et former une rosace au-dessus du cupcake.

Pour la décoration :

Â»

Parsemer de vermicelles ou de pépites pour les décorer à votre gout.

Dégustez ces cupcakes thermomix avec un bon café et régalez vos papilles et pupilles. Miam

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com