



Cupcakes végétariens



6 pers



1 h

Les ingrédients

- 200 g de farine de blé
- 350 g de sucre de canne
- 200 g de margarine
- 200 g de crème
- 80 cl de lait de coco
- 20 g de chocolat

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Etape 2

Faire fondre le chocolat avec la margarine au bain-marie. Mélanger le chocolat avec la crème végétale et 150 g de sucre. Ajouter la farine et battre le tout.

Etape 3

Prendre les moules à muffins et les remplir au $\frac{3}{4}$ avec la préparation. Enfourner pendant 20 minutes.

Etape 4

Préparer la ganache. Prendre la crème de coco en haut de la boîte (et non l'eau). Bien mélanger avec le reste de sucre de canne puis mettre au frais.

Etape 5

Une fois les cupcakes cuits, les garnir avec la ganache et les décorer.

