

metro



Cupcakes au chocolat et cerises

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 3 Votes

1 DOUZAINE | 0:20 PRÉPARATION | 0:25 CUISSON | 0:45 TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Beurre à la température ambiante
(8 oz)

190 ml Sucre
(3/4 tasse)

2 Oeuf, battus

500 ml Farine tout usage
(2 tasses)

10 ml Levure chimique
(2 c. à thé)

2 ml Sel
(1/2 c. à thé)

80 ml Cacao non-sucré
(1/3 tasse)

Préparation

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).

Battre le beurre et le sucre en crème à la cuiller en bois ou au batteur électrique, de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait une texture mousseuse et légère. Incorporer lentement les oeufs en continuant de battre.

Dans un bol, mélanger ensemble la farine, la levure chimique, le sel, et le cacao.

Incorporer les ingrédients secs et le lait au mélange d'œufs en brassant juste assez longtemps pour mêler tous les ingrédients, pas plus de 20 secondes.

Incorporer doucement les cerises en moitiés à la spatule, en brassant 10 secondes au plus.

Laisser reposer 10 minutes, puis répartir le mélange jusqu'au bord des moules à muffins graissés.

Cuire jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au milieu en ressorte propre, environ 20 à 25 minutes.

Retirer et laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.

Source : Cerises de Californie

Mentions légales

250 ml Lait
(1 tasse)

335 ml Cerises dénoyautées, coupées en moitiés
(1 1/3
tasse)

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
