



privilèges!



Cupcakes mokaccino

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

Le mélange parfait de café et de chocolat, absolument irrésistible en version cupcake!

INGRÉDIENTS

- 1 3/4 tasse de farine
- 1 tasse + 1 c. à thé (5 ml) de poudre de cacao non sucrée
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 3/4 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 tasse de lait
- 1/2 tasse de café fort liquide, refroidi
- 3/4 tasses de beurre non salé ramolli
- 2 tasses de sucre
- 3 oeufs à la température ambiante
- 2 cuillères à thé de vanille
- 1 tasse de chocolat mi-amer haché grossièrement
- crème au beurre au café (voir la recette)

Préparation	40 minutes
Cuisson	25 minutes
Portion(s)	36 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	2 g
Sodium	209 mg
Protéines	4 g
Calories	356
Total gras	15 g
Cholestérol	52 mg
Gras saturés	7 g
Total glucides	56 g

PRÉPARATION

- Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, 1 t (250 ml) du cacao, le bicarbonate de sodium, la poudre à pâte et le sel. Réserver. Dans une grande tasse à mesurer, mélanger le lait et le café. Réserver.
- Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre légèrement le beurre. Ajouter le sucre, 1/4 t (60 ml) à la fois, en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Incorporer les oeufs, un à un, en battant bien après chaque addition. Incorporer la vanille. En battant à faible vitesse, ajouter le mélange de farine réservé en trois fois, en alternant avec la préparation au café réservée, jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus. À l'aide d'une cuillère de bois, incorporer le chocolat haché.

3. Répartir la pâte à gâteau dans des moules à muffins tapissés de moules en papier (remplir les moules à moitié). Lisser le dessus des cupcakes avec le dos d'une cuillère. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) pendant environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des cupcakes reprenne sa forme sous une légère pression du doigt. Déposer les moules sur une grille et laisser refroidir pendant 5 minutes. Démouler les cupcakes sur la grille et laisser refroidir complètement. (Vous pouvez préparer les cupcakes à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique. Ils se conserveront jusqu'au lendemain à la température ambiante ou jusqu'à 1 mois au congélateur.)

4. Mettre la crème au beurre dans une poche à douille munie d'un petit embout étoilé. Répartir le glaçage sur les cupcakes refroidis. Parsemer du reste du cacao.

Donne 30 à 36 cupcakes.