



Conseils



Pas envie de Glaçage? Laissez-le comme tel et dégustez-le comme un Muffin.

Cupcakes Caotina®



Pour 10 pièces



Préparation
35 minutes



Cuisson
20 minutes



Ustensile nécessaire:
plaque à muffins avec
12 moules de chacun
7 cm Ø, dont 10 beurrés

Il te faut ...

Gâteaux

- 75 g de Caotina Original ou Caotina Blanc en poudre
- 75 g de sucre
- 180 g de farine
- 50 g de chocolat grossièrement haché
- 1 cc de poudre à lever
- 1 pincée de sel
- 2 œufs
- 1 dl de lait
- 100 g de beurre liquide refroidi

Glaçage

- 100 g de Caotina Original ou Caotina Blanc en poudre
- 300 g de fromage frais double crème
- Un peu de chocolat en fins copeaux

C'est aussi simple que cela ...

Gâteaux

- ♥ Mélanger Caotina Original ou Caotina Blanc et tous les ingrédients de la liste jusqu'au sel dans un saladier. Ajouter ensuite les œufs, le lait et le beurre. Verser la préparation dans les moules beurrés.
- ♥ Cuisson: env. 20 min au milieu du four préchauffé à 180 °C. Sortir du four et laisser refroidir sur une grille.

Glaçage

- ♥ Mélanger Caotina Blanc ou Caotina Original et le fromage à la crème jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Remplir de ce mélange une poche à douille cannelée (env. 9 mm de Ø), répartir le glaçage sur les cupcakes et décorer avec les copeaux de chocolat.



Lequel choisir? La recette se prête aussi bien à Caotina Original qu'à Caotina Blanc.