

# CUPCAKES MONSTRES D'HALLOWEEN



TEMPS DE  
PRÉPARATION  
**30 À 60 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**MOYEN**



TEMPS DE  
CUISSON  
**30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



x 10

### Pour 10 bouchées

- moelleux au chocolat -  
50 g beurre (toujours salé pour moi)  
40 g chocolat noir  
50 g sucre glace  
20 g poudre d'amande  
20 g farine  
2 blancs d'œufs  
colorant alimentaire noir
- crème au beurre légère -  
75 g beurre mou  
175 g sucre glace
- 8 c. à soupe crème fleurette ENTIERE  
vanille liquide  
colorant alimentaire violet
- décoration -  
yeux en sucre  
sprinkles (décor en sucre)



### À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille  
au soir pour qu'il soit bien mou 😊

## MOELLEUX AU CHOCOLAT

Dans une petite casserole, recouvrir le fond avec le beurre coupé en petits morceaux. Ajoutez le chocolat cassés en carrés sur le dessus, et faites fondre le tout à feu très doux.

Préchauffez le four à 180°C.

Dans un saladier, versez le sucre glace, la farine et la poudre d'amande. Ajoutez le chocolat et beurre fondus et mélangez bien. Dans un petit bol, battez les blancs d'œufs à la fourchette, comme on le ferait pour une omelette.

Incorporez au mélange précédent à l'aide d'un fouet à main, puis ajoutez un peu de colorant alimentaire noir (*le mélange ne doit pas être noir mais bien foncé* 😊). Mélangez.

Versez la préparation dans un moule à mini-muffins (*les miens mesurent Ø5cm*). Attention, ne remplissez pas complètement, ça gonfle à la cuisson !! Enfournez en position haute 12 minutes. Laissez refroidir complètement, puis démoulez.

## CRÈME AU BEURRE VIOLETTE LÉGÈRE

Coupez le beurre ramolli en morceaux dans un bol mélangeur et travaillez-le en pommade. Ajoutez le sucre glace, un peu de vanille liquide et mélangez bien. Versez une cuillère à soupe de crème fleurette et travaillez au fouet électrique jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Procédez ainsi en ajoutant une cuillère à chaque fois et enfin ajoutez un peu de colorant violet.

Avec une grande cuillère, transvasez la crème dans une poche munie d'une douille lisse moyenne.

## MONTAGE DES BOUCHÉES

Habillez chaque moelleux au chocolat de plusieurs tours de crème au beurre violette 😊

Venez déposer un peu partout des petits yeux en sucre.

Et - si vous en avez, sinon c'est mignon aussi juste avec des yeux 😊

- parsemez le dessus de sprinkles de votre choix.

Déposez les bouchées sur un plateau et conservez au frigo jusqu'au moment de servir. Ils sont prêts à dévorer !!!!! 😊😊  
Ils se conservent plusieurs jours au frigo.

