

CUPCAKES D'HALLOWEEN



INGRÉDIENTS

- 120 g de marmelade d'orange
-
- 100 g de chocolat noir
-
- 2 feuilles de gélatine de 2 g
-
- 110 g de beurre doux
-
- 225 g de sucre en poudre
-
- 2 oeufs
-
- 275 g de farine de blé
-
- 11 g de levure chimique
-
- 12 cl de lait demi-écrémé
-
- 100g de fromage frais
-
- 1 cl d'eau de fleur d'oranger
-
- 40 g d'assortiment de bonbons (omelettes, réglisses..)

PRÉPARATION

POUR LES CUPCAKES :

- 1.** Ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faire chauffer la marmelade d'orange dans une petite casserole. Égoutter les feuilles de gélatine et les incorporer dans la marmelade. Bien fouetter pour faire fondre.
- 2.** Couler la marmelade dans des petits moules ronds et mettre au congélateur 3 heures.
- 3.** Préchauffer le four à 180°C. Mélanger le beurre pommade avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien.
- 4.** Incorporer ensuite la levure ainsi que la farine. Mélanger à nouveau. Ajouter ensuite le mélange lait-eau de fleur d'oranger
- 5.** Remplir les caissettes au 2/3. Insérer une boule de marmelade au centre.
- 6.** Enfournier pendant 25 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

POUR LE GLAÇAGE :

- 8.** Faire fondre le chocolat au bain marie. Fouetter le fromage frais et ajouter le chocolat fondu légèrement refroidi, fouetter pour bien incorporer.
- 9.** Mettre le glaçage dans une poche à douille avec une douille cannulée.
- 10.** Lorsque les cupcakes sont refroidis, les décorer de glaçage et de fils de bonbons comme une araignée.

ASTUCE DU CHEF



A défaut de moules sphériques pour le coeur coulant, essayez des bacs à glaçons. Ils feront parfaitement l'affaire.

