Cupcake mont enneigé : chocolat, crèmage au fromage et pop corn !

DESSERTS – NOËL – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Cupcake

- 2 tasses de farine
- 1 tasse de sucre
- 2/3 tasse de pépites de chocolat mi-amer
- 1/2 tasse de poudre de cacao
- 1 c. thé de soda à pâte
- 1 c. thé de vanille
- 1 tasse de yogourt nature
- 1 oeuf
- 1/2 lait
- 1/2 tasse d’huile de canola

Glaçage

- 2 contenants de fromage à la crème de 227 grammes
- 1/2 tasse de sucre à glacer
- Décoration
- Maïs soufflé au caramel avec sel de mer enrobé de chocolat PC
- Sucre à glacer

Préparation

1. Partir votre four à 350 F.
2. Graisser vos moules ou mettre des petits moules en papier ou en silicone.
3. Dans un bol, mélanger les ingrédients secs du cupcake (farine, sucre, pépites de chocolat, poudre de cacao et soda à pâte).
4. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients liquides (vanille, yogourt, oeuf, lait et huile).
5. Incorporer doucement les ingrédients liquides au mélange de farine et battre jusqu'à ce que tous les grumeaux disparaissent.
6. Remplir les 12 moules à muffin et enfourner pour 20 minutes.
7. Laisser refroidir avant de glacer.
8. Pendant la cuisson des cupcakes, préparer votre crémage. Il suffit de mélanger au batteur les deux ingrédients jusqu'à consistance lisse. Laisser reposer au frigo jusqu'au moment de glacer.
9. Décorer des 3 mais soufflés PC et finaliser en saupoudrant d'un peu de sucre en poudre.
10. Déguster et dévorer le reste du mais soufflé! Hahaha Je vous ai dit que j'étais gourmande?

**Si vous congeler, ne pas mettre le glaçage. L'étendre seulement au moment de servir.*