

Cupcakes Food Art au chocolat allégés spécial nids de Pâques

12 personnes

Ingrédients :

- 150 gr de farine.
- 1 c à café de levure chimique.
- 50 gr sirop d'agave.
- 3 cl de lait écrémé ou lait végétal.
- 110 gr de compote de pommes sans sucre ajouté.
- 2 œufs.
- 80 + 110 gr de chocolat noir à pâtissier.
- 80 gr de crème fraîche liquide légère.
- Œufs de Pâques en chocolat.

Préparation :

- Préparez la ganache. Faites bouillir la crème liquide dans une casserole sur le feu.
- Coupez 110 gr de chocolat noir en morceaux et mettez-les dans un saladier.
- Versez la crème bouillante sur le chocolat, en mélangeant bien jusqu'à obtenir une ganache homogène.
- Versez la ganache dans une poche à douille et laissez refroidir.
- Préparez les cupcakes. Préchauffez le four à 180°C.
- Faites fondre 80 gr de chocolat noir coupé en carrés dans une casserole au bain-marie.
- Battez l'édulcorant avec les œufs dans un saladier jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajoutez-y la compote, les œufs un par un, le lait puis la levure et la farine tamisées et le chocolat fondu, en remuant bien jusqu'à obtenir une préparation bien liquide et homogène.
- Répartissez la préparation dans des caissettes en papier pour cupcakes placées dans des moules à muffins.
- Enfournez pendant 15 à 20 min.
- laissez les cupcakes refroidir avant de les démouler.
- Décorez les cupcakes en répartissant la ganache sur le dessus avec la poche à douille (si trop liquide, la remettre au réfrigérateur).
- garnissez la ganache d'œufs de Pâques de chocolat.
- Réservez au frais jusqu'au service.