



OVO MARIO KART CUPCAKES



PRÉPARATION OVO MARIO KART CUPCAKES

INGRÉDIENTS

Cupcakes:

150 g de farine
 140 g de sucre
 1 cc rase de levure chimique
 1/2 cc de sel

3 cs de cacao
 100 g de chocolat Ovomaltine, en morceaux
 130 ml d'eau bouillante

100 ml d'huile de colza
 2 œufs (L)
 130 ml de babeurre

Glaçage:

100 g de beurre à température ambiante
 100 g de sucre glace
 1 cc de pâte de vanille
 200 g de fromage frais

PRÉPARATION

Cupcakes

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur de sole/voûte). Placer 12 caissettes en papier dans un moule à muffins. Le mettre de côté.
2. Dans un petit saladier, mélanger la farine, le sucre, la levure chimique et le sel. Réserver.
3. Dans un grand saladier, mélanger le cacao, le chocolat Ovomaltine et l'eau bouillante. Mélanger jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu. Laisser refroidir un instant.
4. Incorporer l'huile de colza, les œufs et le babeurre et bien mélanger.
5. Ajouter cuillère après cuillère le mélange à base de farine et incorporer.
6. Verser la pâte dans les caissettes préparées (la pâte doit être liquide). Remplir les caissettes aux 3/4.
7. Cuire 20 à 25 minutes à hauteur moyenne (piquer pour vérifier la cuisson).
8. Sortir les cupcakes Ovo du four et les laisser refroidir complètement à l'envers.

Glaçage

1. Pour le glaçage, fouetter le beurre durant 2-3 minutes pour obtenir une consistance mousseuse.
2. Ajouter le sucre glace et continuer de fouetter pendant 2 minutes.
3. Ajouter cuillère après cuillère le fromage frais dans la préparation mousseuse et bien incorporer.
4. Laisser reposer le glaçage au frais pendant 10 minutes, le verser dans une poche à douille et garnir les cupcakes Ovo refroidis.
5. Décorer avec des vermicelles. Déguster frais ou conserver au réfrigérateur.