

CUPCAKE SORCIÈRE D'HALLOWEEN



DÉCOUVREZ COMMENT FAIRE DES CUPCAKES SORCIÈRE D'HALLOWEEN

À tous les sorciers et les sorcières d'Halloween, nous vous partageons ici les célèbres cupcakes de sorcières au chocolat que tous les petits monstres voudront goûter ! Découvrez vite ce pas-à-pas offert par [Sainte-Lucie](#) qui vous permettra de régaler tous les convives le soir d'Halloween.

LES INGRÉDIENTS POUR LE CUPCAKE SORCIÈRE D'HALLOWEEN :

POUR 6 CUPCAKES :

Pour les chapeaux ::

2 pâtes à sucre noires Sainte Lucie 1 pâte à sucre rouge Sainte Lucie

Pour les muffins chocolat :

65 g de beurre 135 g de palets de chocolat noir Sainte Lucie 65 g de farine 2 œufs ½ sachet de levure chimique 55 g de sucre en poudre 35 g de pralin haché Sainte Lucie

Pour la crème :

150 g de beurre pommade 75 g de sucre glace 60 g de mascarpone 2 tubes de gel rouge Sainte-Lucie

LES ÉTAPES DES CHAPEAUX DE SORCIÈRE D'HALLOWEEN :

Étalez une des deux pâtes à sucre noire et découpez à l'aide d'un emporte-pièce (ou d'un verre) des ronds de 4 cm de diamètre. Placez ces cercles de pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Récupérez le reste de pâte et mélangez-le à la deuxième pâte à sucre noire. Formez 6 boules de 3 cm de diamètre. Façonnez un cône puis placez-le sur les cercles de pâtes. Vous pouvez badigeonner la base des cônes d'un peu d'eau pour souder avec la base des chapeaux. Travaillez les cônes afin de peaufiner la forme des chapeaux. Prenez ½ de la pâte à sucre rouge et étalez-la finement dans une longue bande de 15 cm de long. Découpez une très fine bande quelques millimètres puis placez-la tout autour du chapeau au niveau de la jointure du cône. Découpez l'excédent. Laissez sécher les chapeaux à température ambiante.

LES ÉTAPES DU CUPCAKE SORCIÈRE D'HALLOWEEN :

Faites fondre les palets de chocolat avec le beurre sur feu doux. Dans un saladier, mélangez la farine, la levure, le sucre, le pralin haché. Ajoutez le mélange chocolat / beurre. Puis terminez avec les œufs. Beurrez 6 moules à muffins et versez la pâte au ¾. Faites préchauffer votre four à 180°C et enfournez pour 20 minutes. Laissez tiédir avant de démouler et laissez complètement refroidir à température ambiante.

LES ÉTAPES DE LA CRÈME DU CUPCAKE D'HALLOWEEN :

Fouettez au batteur électrique le beurre pommade avec le sucre glace. Lorsque le mélange est parfaitement lisse, ajoutez la crème mascarpone et mélangez de nouveau au fouet. Ajoutez enfin les tubes de gel rouge et mélangez de nouveau. Placez dans une poche à douille (douille de 12 mm) et réservez au frais 20 minutes. Recouvrez les muffins de cette crème. Déposez au moment du service les chapeaux de sorcières.