



LA RECETTE DU MOIS
Par Alyssa et Manon



45 min Difficulté ★☆☆

Ingrédients (6 personnes):

Cupcake au chocolat : 80g beurre, 80g de sucre, 80g d'œuf, 100g de farine, 150g de cacao, 2 cuillères à café de levure chimique, 2 cuillères à soupe de lait

Glaçage aux spéculoos : 50g de beurre, 50g de beurre demi-sel, 170g de spéculoos, 4 cuillères à soupe de lait

Préparation:

Dans un grand bol, mettez le beurre que vous venez de faire fondre fondu, le sucre et ajoutez les œufs. Mélangez bien puis ajoutez la farine, la levure et enfin le lait.

Mélangez le tout et dressez vos cupcakes environ 2 cuillères à soupe par cupcake.

Préchauffez votre four à 180°C pendant une dizaine de minutes puis mettez-y vos cupcakes pendant une vingtaine de minutes.

Le glaçage aux spéculoos : cassez les speculoos en morceaux et mettez-les dans votre mixeur et réduisez-les en miettes. Ajoutez-y le beurre pas fondu et les 4 cuillères à soupe de lait.

Une fois vos cupcakes au chocolat refroidi ajoutez à l'aide de votre douille (cannelée de préférence) votre glaçage à base de spéculoos.

Une fois votre glaçage appliqué, mettez vos muffins au frigo, ils sont meilleurs frais !

(site conseillé : [Les foodies.fr](http://Lesfoodies.fr))



A BIENTOT POUR D'AUTRES RECETTES !!

