

# Cupcakes chocolat vanille

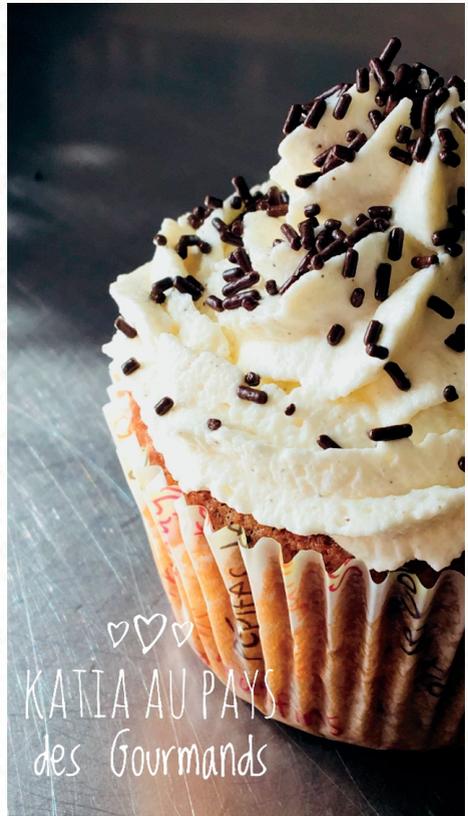
## Ingédients

### Pour les gâteaux

- 100g de beurre mou
- 100g de sucre
- 2 oeufs
- 100g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- Des pépites au chocolat

### Pour la crème

- 250g de mascarpone
- 200ml de crème entière liquide
- Un peu de sucre glace
- Quelques graines de vanille
- Des billes et copeaux de chocolat (décoration)



## Instructions

### Préparation des gâteaux

- Préchauffez le four à 180°.
- Mélangez le beurre avec le sucre.
- Incorporez les œufs battus en omelette.
- Incorporez ensuite la farine et la levure.



**Cuisson**

20 Minutes

- Ajoutez les pépites de chocolat.
- Versez dans les caissettes à muffins.
- Faites cuire pendant 20 minutes environ.

### **Préparation pour la crème fouettée**

- Fouettez la crème avec le mascarpone, le sucre glace et les graines de vanille.
- Lorsque la crème est bien prise, la verser dans une poche à douille.
- Réservez au frais.

### **Le dressage**

- Lorsque les gâteaux ont bien refroidi, vous pouvez procéder au pochage de la crème sur vos cupcakes.
- Parsemez ensuite de billes et copeaux de chocolat... et le tour est joué !!!

**Recette de**

