

Cupcakes au Chocolat (Josée di Stasio)

12 portions

- 250 ml (1 tasse) de farine
- 250 ml (1 tasse) de cacao
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé de pincée de sel
- 2 œufs
- 125 ml (1/2 tasse) de crème sure ou babeurre*
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau bouillante
- 80 ml (1/3 tasse) de beurre fondu ou d'huile de canola
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 90g (3 oz) de chocolat mi-sucré haché grossièrement
- (facultatif)

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

Beurrer et fariner les moules à muffins ou plus simplement insérer les caissettes à muffins dans les moules.

Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, le sucre, la poudre à pâte, la bicarbonate de soude et le sel. Ajouter les œufs, la crème sure, l'eau chaude, le beurre, la vanille et si désiré, le chocolat haché. Mélanger au batteur électrique 1 minute à basse vitesse.

À l'aide d'une cuillère à crème glacée, répartir la pâte dans les caissettes à muffins. Cuire de 20 à 25 minutes, au centre du four, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré dans le gâteau en ressorte propre. Refroidir sur une grille.

* vous pouvez remplacer le babeurre en ajoutant 1 c. à thé de jus de citron à 125 ml (1/2 tasse) de lait.

Variante : Ajouter 1 c. à soupe d'épices chai à la farine.