

CUPCAKES AU CHOCOLAT (recette de base)

375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie

7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de poudre à pâte

2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude

1 ml (1/4 c. à thé) de sel

250 ml (1 tasse) de sucre

180 ml (3/4 tasse) de cacao

180 ml (3/4 tasse) d'huile végétale

2 oeufs

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

250 ml (1 tasse) de lait

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Disposer des caissettes en papier dans un moule à muffins de 12 cavités.

2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.

3. Dans un autre bol, mélanger le sucre et le cacao. Ajouter l'huile, les oeufs, la vanille et fouetter au batteur électrique à vitesse élevée ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait. Répartir la pâte dans les moules.

4. Cuire au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau en ressort propre. Laisser refroidir et conserver dans un contenant hermétique.

Note : Cette recette peut donner de 12 à 14 gâteaux. Si vous avez un moule à 12 cavités, sachez que la pâte peut attendre sans problème avant d'être enfournée.

J'ai fait les miens en format mini cupcakes, j'en ai eu 42 . (20 min au four)

J'avais une barre de chocolat aux noix qui trainait, je l'ai coupé en petits morceaux et rajouté dans la pâte. À essayer avec des petits morceaux de fruits probablement ou noix hachées.