



Cupcakes (au cacao) rennes de Noël

INFOS PRATIQUES

Nombre de personnes 10 / Quantité 10 cupcakes

Temps de préparation 10 minutes + 10 minutes / Temps de cuisson 20 minutes

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE

- 100 g de beurre mou
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 100 g de farine
- 15 g de cacao en poudre (facultatif)

Pour le glaçage :

- Du nutella

Pour la décoration :

- Pâte à sucre blanche ou pâte d'amande blanche
- Pépites de chocolat
- Petits bretzels
- Dragibus

LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Placez tous les ingrédients dans un bol et battez-les avec une cuillère en bois pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
3. Placez minutieusement le mélange dans 10 moules en papier ou dans des moules à brioches graissées.
4. Faites cuire au four pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le cupcake soit moelleux et légèrement bombé. Laissez refroidir sur un plateau.
5. Étalez le nutella sur les gâteaux. Décorez en utilisant des bretzels pour les bois, de la pâte à sucre ou d'amande et des pépites de chocolat pour les yeux et des bonbons pour le nez.
6. Régalez-vous !