

# Les push cakes d'Halloween

**Pour 6 personnes**

Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min

## Ingrédients :

### \*Pour 10 cupcakes au chocolat :

- 1 œuf
- 35g de sucre
- 60g de farine
- 40g de beurre
- 1 pincée de sel
- 50g de chocolat noir
- 1/2cc de levure chimique

### \*Pour le glaçage orange :

- 125g de mascarpone
- 50g de sucre glace
- colorant orange
- décorations en sucre « Halloween »
- perles de sucre orange



Ustensiles spécifiques : une casserole, deux saladiers, un fouet, un moule à mini-muffins et 6 push cakes.

## Réalisation :

### \*Pour les cupcakes au chocolat :

- Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
- Mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le beurre fondu et le chocolat et mélanger de nouveau.
- Dans un autre saladier, mélanger la farine tamisée, le sel et la levure puis l'ajouter à la préparation aux oeufs. Bien mélanger l'ensemble.
- Déposer des caissettes dans le moule à mini-muffins puis verser la pâte en remplissant les empreintes aux 2/3.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour 20 min de cuisson.
- Laisser refroidir.

### \*Pour le glaçage orange :

- Mélanger délicatement à la spatule le mascarpone avec le sucre glace tamisé et le colorant (une pointe de couteau suffit pour du colorant).
- Ne pas trop mélanger au risque d'obtenir une préparation liquide.
- Décorer les cupcakes à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannellée.

***\*Pour le montage :***

- Couper les cupcakes en deux.*
- Déposer ½ cupcake dans le push cake.*
- Recouvrir d'une cuillère à café de crème, ajouter quelques perles de sucre orange.*
- Recommencer deux fois l'opération.*
- Remplir chaque push cake ainsi et garder au frais jusqu'à dégustation.*
- Ajouter quelques perles de sucre et une décoration sucrée, comme un personnage ou une fleur au moment de servir.*

*Bon appétit !*

*www.lesdelicesabelle.fr*