

Petits gâteaux de la Saint-Valentin

~ 12 Petits gâteaux



Ingrédients : Les Petits Gâteaux

- ½ tasse de beurre non salé
- ¼ tasse de chocolat semi-sucré à cuire
- ½ tasse de poudre de cacao non sucrée (pas celui transformé à la façon néerlandaise)
- ¾ tasse + 1 cuil. à soupe de farine tout usage
- ½ cuil. à thé de bicarbonate de soude
- 1 cuil. à thé de levure chimique
- ½ tasse de babeurre
- ½ tasse de sucre granulé
- ¼ tasse de cassonade blonde
- 2 cuil. à thé d'extrait de vanille
- 2 oeufs, à la température ambiante

Ingrédients: Glaçage

- ¾ tasse de beurre ramolli à la température ambiante
- ½ tasse de tartinaud au chocolat et aux noisettes
- 1 ½ cuil. à thé de vanille
- 1 cuil. à table de lait
- 2 tasses de sucre en poudre

Directives

1. Préchauffer le four à 350 degrés oF et tapisser de coupelles de papier le moule à muffins pour 12
2. Faire fondre le beurre et le chocolat à feu doux, mélanger et mettre de côté pour qu'il refroidisse.
3. Tamiser ensemble la poudre de cacao, la farine, le bicarbonate de soude, la levure chimique et mettre de côté.
4. À l'aide d'un batteur électrique, battre en crème les oeufs, les deux sucres et la vanille.
5. Incorporer en filet continu le mélange de beurre/chocolat et remuer jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène
6. Ajouter la moitié des ingrédients secs et ensuite ajouter la moitié du babeurre en alternance jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.
** Ne pas trop mélanger pour ne pas trop épaissir la pâte.
7. Diviser la pâte également dans les coupelles à muffin (devrait être remplies à moitié)
8. Cuire pendant 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
9. Refroidir complètement avant d'étendre le glaçage.

Pour faire le glaçage:

1. Battre en crème le beurre et la tartinade au chocolat et aux noisettes jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène
2. Ajouter en filet continu le lait et la vanille
3. Avec le mélangeur réglé à basse vitesse, ajouter le sucre en poudre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène
4. Augmenter la vitesse du mélangeur et mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse et épaisse (ajouter plus de sucre en poudre si nécessaire)

Assemblage:

1. Faire fondre le surplus de la tartinade au chocolat et aux noisettes dans un bol profond
2. Prendre les petits gâteaux refroidis et les tremper dans la tartinade afin que le dessus en soit couvert généreusement (mais faire attention pour que la tartinade ne déborde pas sur les côtés)
3. Placer les petits gâteaux au réfrigérateur pour 10 minutes afin que la tartinade refroidisse.
4. Une fois refroidi, sortir du réfrigérateur et glacer/décorer selon vos goûts!
5. Les petits gâteaux se conservent au réfrigérateur pour une durée maximale d'une semaine.

**Les petits gâteaux sans glaçage et sans décoration se conservent au congélateur pour une durée maximale de 3 mois.