

LE COIN DE LA PAUSE

BULLETIN QUOTIDIEN POUR RESTER EN LIEN MAIS AUSSI TESTER, CREER, LIRE...

On sort, chez soi ?



Pendant cette période de confinement une sélection de musées proposent des **visites virtuelles** de ses espaces et expositions, ainsi que des collections numériques à découvrir depuis son canapé. Voir tableaux et sculptures dans leur environnement naturel sans bouger de chez soi, c'est quand même une bonne chose pour tous les amoureux d'art, non ?

www.sortiraparis.com

Pause sucrée

Les CUPCAKES de Steve

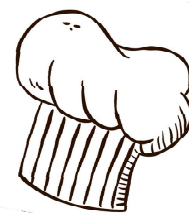
Ingrédients :

Cupcake:

200 g de chocolat noir
125 g de beurre
100 g de farine
1 sachet de levure (10 g)
4 gros oeufs
150 g de sucre en poudre
1 pincée de sel

Glaçage:

250g Mascarpone
3 CS Sucre glace
Colorant alimentaire



Recette :



1. Coupez le chocolat et le beurre en petits morceaux. Faites-les fondre en bain-marie jusqu'à avoir un mélange homogène. Retirez du feu.
2. Ajoutez la farine et la levure tamisées dans le chocolat fondu.
3. Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre. Puis ajoutez la préparation au chocolat.
4. Dans un autre saladier, battez les blancs en neige avec une pincée de sel. Incorporez-les délicatement dans la préparation au chocolat.
5. Versez ce mélange dans des moules à cupcakes ou dans un moule à manqué.

6. Faites cuire environ 20 à 25 min dans le four préchauffé à 180°C. Surveillez la fin de la cuisson.

7- Laissez bien refroidir le gâteau au chocolat avant de décorer avec le glaçage.

Pour le glaçage : Mélanger les ingrédients avec le colorant de votre choix. Mettre le tout dans une poche à douille et faites vos jolies décorations.