



Desserts

Cupcakes au coco

Pour 12 personnes.

Ingrédients

1 paquet Dr. Oetker cupcakes naturel
100 grammes de poudre de coco
75 grammes de beurre (doux)
2 décilitres de crème fraîche (fouettée)
2 œufs

Méthode de préparation

Versez le mix de pâte dans un plat, ajoutez-y le beurre doux (ou la margarine), les œufs, la poudre de coco et le lait de coco. Mélangez le tout environ 1 minute avec le mixer sur la vitesse maximale. La pâte doit être lisse.

Répartissez la pâte à l'aide de 2 cuillères à soupe sur les petits cakes. Placez la plaque de cuisson au milieu du four et cuisez les cakes environ 30 min. ils doivent devenir bien brun doré.

Laissez refroidir complètement et terminez avec la crème fraîche fouettée ou décorez selon votre cœur.

Ustensiles de cuisine

Mixeur
Four
Les petits cakes

