Cupcakes fantômes

6 pers | 40 mn

Les **ingrédients**

- 160 g de farine
- 120 g de beurre
- 160 g de sucre
- 2 oeufs
- 5 g de levure chimique
- 1 c. à café de vanille liquide
- 250 g de mascarpone
- 5 cl de crème liquide
- 150 g de chocolat noir à pâtisser
- 12 petites guimauves
- 12 grosses guimauves
- Pâte d'amandes
- Chocolat noir fondu

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2

Dans un saladier, mélanger le sucre et le beurre. Incorporer les oeufs, l'extrait de vanille liquide puis la farine et la levure et mélanger bien.

Etape 3

Verser la préparation aux 2/3 de moules à cupcakes en silicone et enfourner pendant 15 mn.

Etape 4

Laisser refroidir les cupcakes avant de les démouler.

Etape 5

Pendant ce temps, préparer le glaçage : dans une casserole faire fondre le chocolat et la crème sur feu doux. Laisser refroidir jusqu'à ce qu'il se solidifie légèrement. Incorporer la mascarpone, en mélangeant délicatement, afin d'obtenir une crème onctueuse.

Etape 6

Garnir le dessus des cupcakes d'un peu de glaçage au chocolat. Poser dessus une grosse guimauve superposée à une petite guimauve, de manière à former le corps du fantôme. Recouvrir d'un cercle de pâte d'amandes. À l'aide d'un cure-dent, dessiner les yeux avec le chocolat.