

CHOCOLATE CUPCAKES

CUPCAKES AU CHOCOLAT • MAGDALENAS DE CHOCOLATE • SCHOKO CUPCAKES

Ingrid's Chocolate Cupcakes

Ingredients

- 1 1/3 cups all-purpose flour
- 1/4 teaspoon baking soda
- 2 teaspoons baking powder
- 3/4 cup unsweetened cocoa powder
- 1/8 teaspoon salt
- 3 tablespoons butter, softened
- 1 1/2 cups white sugar
- 2 eggs
- 3/4 teaspoon vanilla extract
- 1 cup milk

Chocolate Icing

- 2 3/4 cups confectioner's sugar
- 6 tablespoons unsweetened cocoa powder
- 6 tablespoons butter
- 5 tablespoons evaporated milk
- 1 teaspoon vanilla extract

Directions

Preheat oven to 350° F (175° C). Line a muffin pan with paper or foil liners. Sift together the flour, baking powder, baking soda, cocoa and salt. In a large bowl, cream together the butter and sugar until light and fluffy. Add the eggs one at a time then stir in the vanilla. Add the flour mixture alternately with the milk; beat well. Fill the muffin cups 3/4 full. Bake for 15 to 17 min. in the preheated oven, or until a toothpick inserted into the cake comes out clean. Frost with your favorite frosting when cool.

Chocolate Icing

Sift together the confectioners' sugar and cocoa. Cream butter until smooth, then gradually beat in sugar mixture alternately with evaporated milk. Blend in vanilla. Beat until light and fluffy. Decorate your cupcakes. Enjoy!



Petits Gâteaux au Chocolat

Ingédients • 1 1/3 t. de farine tout usage • 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude • 2 c. à thé de poudre à pâte • 3/4 t. poudre de cacao non sucré • 1/8 c. à thé de sel • 3 c à soupe de beurre ramolli • 1 1/2 t. de sucre blanc • 2 oeufs • 3/4 c. à thé d'extrait de vanille • 1 t. de lait

Préparation Préchauffer le four à 350° F (175° C). Tapisser un moule à petits gâteaux de 12 moules en papier. Mélanger ensemble la farine, le bicarbonate de soude, le cacao, le sel et la poudre à pâte. Dans un grand bol, crémiser le beurre avec le sucre. Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque addition, puis ajouter la vanille. Ajouter la mélange de farine en alternant avec le lait. Bien battre. Remplir les moules à petits gâteaux au 3/4. Cuire au four préchauffé de 15 à 17 min. ou jusqu'à un cure-dent en ressorte propre. Glacez avec votre garniture préférée une fois refroidie. Décorer à votre goût de confetti en sucre, de bonbons, etc...

Glaçage au Chocolat • 2 3/4 t. de sucre en poudre tamisé • 6 c. à table de poudre de cacao non sucré • 6 c. à table de beurre • 5 c. à table de lait concentré • 1 c. à thé d'extrait de vanille. Tamiser le sucre en poudre et la poudre de cacao. Battre le beurre en crème et ajouter la mélange de sucre en alternation avec le lait concentré. Ajouter la vanille. Battre à une consistance lisse. Décorer les petits gâteaux. Bon appétit!

Magdalenas de Chocolate

Ingredientes • 1 1/3 t. harina • 1/4 cdita. de bicarb. de sodio • 2 cditas. de polvo para hornear • 3/4 t. cacao en polvo sin azúcar • 1/8 cdita. de sal • 3 cdas. de mantequilla ablandada • 1 1/2 t. azúcar blanca • 2 huevos • 3/4 cdita. de extracto de vainilla • 1 t. de leche

Preparación Precaliente el horno a 350° F (175° C). Forre los moldes con papelitos individuales. Tamice la harina junto con el polvo de hornear, el bicarbonato de sodio, el cacao en polvo y la sal. En un bol grande, una la mantequilla y el azúcar hasta obtener una consistencia suave y liviana. Agregue los huevos, uno por vez y luego la vainilla. Agregue la mezcla de harina alternando con la leche. Bata bien. Llene los moldes de magdalenas hasta 3/4 de su capacidad. Hornée 15 a 17min. o hasta que al insertar un mondadientes, éste salga limpio. Deje enfriar y decore con su glaseado favorito.

Glaseado de Chocolate • 275g de azúcar impalpable • 90g de cacao en polvo sin azúcar • 90g de mantequilla • 75g de leche evaporada • 1 cdita de extracto de vainilla Una el azúcar impalpable con el cacao. Bata el azúcar con la mantequilla e incorpore la leche evaporada. Agregue el extracto de vainilla y bata hasta que quede una mezcla liviana. ¡Diviértase decorándolas!

Schoko Cupcakes

Zutaten • 150 g Haushaltsmehl • 3 g Backsoda • 20 g Backpulver • 70 g ungesüßtes Cacaopulver • 1 g Salz • 45g Butter • 300 g Zucker • 2 Eier • 4 ml Vanilleextrakt • 237 ml Milch

Zubereitung Backofen auf 175°C vorheizen. Papierförmchen in die Cupcake Formen einlegen. Mehl, Backpulver, Backsoda, Cacaopulver und Salz zusammensieben Butter und Zucker in einer großen Schüssel verrühren bis leicht und luftig. Ein Ei nach dem anderen hinzugeben und anschließend das Vanilleextrakt einrühren. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Milch einrühren. Gut schlagen. Die Papierförmchen bis zu 3/4 füllen. 15 bis 17 Minuten im vorgeheizten Ofen backen oder bis ein, in den Teig gesteckter Zahnstocher sauber rauskommt. Wenn die Cupcakes abgekühlt sind mit ihrer Lieblingsglasur bestreichen. Nach Belieben mit Zuckerstreuseln dekorieren.

Zuckerglasur • 275g Puderzucker • 90g Kakaopulver (ungesüßt) • 90g Butter • 75g Evaporierte Kondensmilch • 5ml Vanilleextrakt Puderzucker und Kakaopulver in einer mittelgroßen Schüssel zusammensieben. Butter in einer großen Schüssel cremig schlagen, Zuckermischung abwechselnd mit Kondensmilch einrühren. Vanilleextrakt hinzufügen und rühren bis der Teig locker und leicht wird. Cupcakes verzieren....und genießen!