



Cupcakes matcha, grué de cacao

Moins de 10 minutes pour préparer la pâte, 10-12 minutes de cuisson, moins d'une minute pour les engloutir !



10 minutes de préparation,
15 minutes de cuisson

Pour 8 cupcakes (j'avais tenté 6 mais la pâte devient folle sous la chaleur du four et prend la poudre d'escampette !)

- 125 g de beurre mou ou fondu (peu importe)
- 100 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 130 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- du thé matcha (3 cuillères à café mais mesurez comme vous aimez)
- du cacao en poudre (pareil)
- un peu de grué de cacao

Et c'est parti !

1. Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte lisse et un peu mousseuse.
2. Répartissez la pâte dans deux saladiers et versez le cacao dans l'un et le thé matcha dans l'autre. Mélangez.

Cuisson

Le four préchauffe à 180 °C

Répartissez les pâtes dans des petits moules à muffins (en papier, en silicone, comme vous avez sous la main). J'ai d'abord mis la pâte au matcha que j'ai recouverte de pâte au cacao. Un peu de grué sur le dessus que vous enfoncez légèrement du bout des doigts. 15-17 minutes plus tard, tadaaaaaam, des cupcakes tout prêts !

Grain de sucre : une belle découverte le grué de cacao. Un parfum fort, un léger croquant, la « touch » finale !