THE J.M. SMUCKER Co

Cupcakes sans gluten au chocolat fondant

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	35 mins	24	N/A

Ingredients

- **Cupcakes:**
- 2 tasses (500 mL) de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

  Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 2 c. à thé (10 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 2 tasses (500 mL) de cassonade, tassée
- 3 oeufs
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) d’extrait de vanille
- 3 oz de chocolat non sucré, fondu et refroidi
- 1 tasse (250 mL) de yogourt nature
- 1 tasse (250 mL) d’eau bouillante
- 24 coupelles de papier
- **Glaçage:**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 2 oz de chocolat non sucré sans gluten, fondu et refroidi
- 4 tasses (1 L) de sucre glace, tamisé
- 1/3 tasse (75 mL) de lait
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser deux moules de 12 muffins de coupelles de papier.

Step 3:

Combiner la farine avec le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.

Step 4:

Battre le beurre avec la cassonade jusqu’à homogénéité. Ajouter les œufs, en battant bien après chaque ajout. Incorporer la vanille et le chocolat refroidi en battant. Ajouter le mélange de farine réservé au mélange de chocolat en alternant avec le yogourt, en battant à faible vitesse jusqu’à l’obtention d’une texture lisse.

Step 5:

Incorporer l’eau bouillante en remuant (la pâte sera claire). Verser la pâte dans les moules préparés.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 18 à 20 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre d’un cupcake en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur une grille pendant 20 minutes.

Step 8:

Battre le beurre avec le chocolat fondu refroidi. Ajouter 2 tasses (500 ml) de sucre glace et battre jusqu’à homogénéité. Ajouter le lait et la vanille. Incorporer graduellement le reste du sucre glace en battant. Bien mélanger. Glacer les cupcakes au goût.

Images

