

Cupcakes variés



Ingrédients (pour 10 personnes)

| Quantité | Libellé produit | Réf |
|----------------|--|---------|
| 10 pièces | Caissette Sun Muffin COMPLET | 0046207 |
| 200 g | Chocolat noir 50% de cacao en gouttes en boîte 6 kg CEMOI | 0016173 |
| 10 centilitres | Crème liquide entière | ~ |
| 17 centilitres | Huile goût beurre Gourmet en bouteille 1 L AMPHORA | 0093491 |
| 15 centilitres | Sauce dessert fruits rouges en bouteille 1 kg NESTLÉ DOCELLO | 0043882 |
| 1 | Sun muffin en sac 2,5 kg COMPLET | 0022063 |

Étapes de préparation

- 1 Préparer au batteur l'appareil à muffin en mélangeant la poudre, l'huile et la crème. Une fois l'appareil bien lisse le débarrasser dans deux calottes.
- 2 Disposer l'appareil dans les caissettes à muffin jusqu'à la moitié puis ajouter soit la sauce dessert fruits rouges, soit les gouttes de chocolat et compléter avec le reste de l'appareil.
- 3 Mettre en cuisson à 200°C pendant 15 minutes puis servir.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côtes-du-Rhône blanc AOC 2016 en bouteille 75 cl LE VIOGNIER DE TIMOTHEE