

Bounty Cake

Au bureau, on a un micro-ondes. Super pour faire réchauffer sa lunchbox. Oui mais PAS QUE ! On peut aussi faire des gâteaux => c'était la grande découverte de beaucoup de mes collègues. Voici une des nombreuses versions que vous pouvez vous aussi faire pour épater vos collègues.

1 gâteau (assez gros) : 200g de chocolat au lait – 200g de farine avec levure – 200g de sucre fin – 6 oeufs bio – 125g de poudre de noix de coco – 200g de beurre doux – 1 pincée de sel – 2cc d'extrait naturel de vanille.

Dans un plat en pirex, faites fondre le chocolat coupé en carré avec le beurre en morceaux. Mélangez bien.

Mélangez la farine avec le sucre et le sel. Réservez.

Dans le chocolat, ajoutez les 6 oeufs entiers légèrement battus en omelette (cela facilite l'incorporation avec le chocolat). Mélangez pour avoir une pâte homogène.

Ajoutez le mélange sec (farine, etc.) à l'appareil chocolat. Veillez à ce qu'il n'y a plus de petits boulettes de farine.

Filmez (avec du film alimentaire qui va au micro-ondes) de façon hermétique le plat en pirex et faites cuire 7 à 8min à 700watts au micro-ondes.

Laissez reposer, retournez le plat sur une planche pour démouler.

Parsemez de vermicelles multicolor et servez tiède ou froid.

Cupcakes Coco Mûres

La Mûre c'est vraiment bon. Malheureusement on a de plus en plus de mal à en trouver... En tout cas moi, j'ai du mal à en trouver. Dommage c'est une de mes fruits préférés... Je dédicace donc ce cupcake à ma mamie avec qui on allait chercher des paniers de mûres pour en faire de la confiture et des tartes !

Pour 16 cupcakes : 150g de beurre doux pommade – 150g de sucre brun – 175g de farine grise (ou complète) – 3 œufs – 1cc d'extrait de vanille – 2cc de levure chimique – 100g de sablés à la noix de coco

Pour la couverture : 30cl de crème fraîche épaisse à 40% – 50g de sucre glace – fi chantilly – gelée de mûres – paillettes alimentaires

Pour commencer, faites préchauffer votre four à 180°C. Garnissez ensuite votre plaque à muffins de caissettes en papier et mettez de côté.

Dans le bol d'un robot pâtissier (ou avec un batteur électrique et un saladier), battez votre beurre mou (pas fondu) avec votre sucre. Ajoutez ensuite un par un vos œufs et continuez de fouetter.

Mélangez à part votre farine et votre levure. Puis ajouter-les tamisées à la pâte dans le robot. Fouettez de nouveau. Ajoutez l'extrait de vanille. Fouettez. Et terminez par les sablés écrasés.

Répartissez votre pâte dans les caissettes (aux 2/3 de la hauteur). Enfournez pour 20min.

Laissez tiédir avant de démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Préparation du topping :

Monter la crème en chantilly, ajouter le sucre glace et le fixchantilly. Mélangez de la gelée à la chantilly avec une spatule. Montez la crème à la poche à douille. Parsemez de paillettes alimentaires. Si vous avez la chance de trouver des mûres fraîches, placez-en une sur chacun des cupcakes !