

# CUPCAKES DE BASE AU CHOCOLAT

PRÉPARATION : 20 min.

CUISSON : 25 min.

RENDEMENT : 12 à 14

## INGRÉDIENTS

- 375 ml (1 1/2 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de bicarbonate de soude
- 1 ml (1/4 c. à thé) de sel
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 180 ml (3/4 tasse) de cacao
- 180 ml (3/4 tasse) d'huile végétale
- 2 oeufs
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 250 ml (1 tasse) de lait

## PRÉPARATION

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Disposer des caissettes en papier dans un moule à muffins de 12 cavités.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel. Réserver.
3. Dans un autre bol, mélanger le sucre et le cacao. Ajouter l'huile, les oeufs, la vanille et fouetter au batteur électrique à vitesse élevée ou jusqu'à ce que le mélange soit homogène. À basse vitesse, incorporer les ingrédients secs en alternant avec le lait. Répartir la pâte dans les moules.
4. Cuire au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir et conserver dans un contenant hermétique.

## NOTE

La recette de cupcakes au chocolat peut donner de 12 à 14 gâteaux. Si vous avez un moule à 12 cavités, sachez que la pâte peut attendre sans problème avant d'être enfournée.

Dajan