

Cup cake canadien au chocolat

Il te faut:

- 150gr. de chocolat noir
- 45gr. de beurre

Pour la décoration:

- Des bonbons ronds colorés
- Des chewing-gums
- Des bonbons ronds blancs
- Des biscuits allongés
- Un feutre à pâtisserie



Marche à suivre:

1. Cassez le chocolat en morceaux.
2. Mettez-le avec le beurre coupé en morceaux dans un bol.
3. Placez-le sur une casserole remplie d'eau et faites fondre le mélange au bain-marie.
4. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit bien lisse.
5. Mettez cette préparation dans une poche à douille cannelée et formez une rosace sur les cupcakes au chocolat

Décoration:

1. Pour les yeux, prenez deux bonbons blancs et dessinez une pupille noire avec le feutre à pâtisserie.
2. Pour le nez, collez un bonbon rouge.
3. Pour les dents, dessinez une ligne au centre du chewing-gum et collez-là sous le nez.
4. Pour les oreilles, utilisez 2 bonbons bruns.
5. Pour la queue, utilisez un biscuit plat.

Bon appétit!

