



Petits cœurs chocolat-betterave

Durée : 30 min | Age : + de 6 ans



Ingrédients (pour 12 petits coeurs)

- 2 œufs
- 110 g de sucre
- 5 g de levure
- 145 g de farine
- 90 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de lait
- 100 g de betterave cuite
- 20 cl de crème liquide

Matériel

- [Moules pour mignardises Petits coeurs](#))

Étapes

- Mixer la chair de betterave avec le lait.
- Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au four à micro-ondes.
- Placer tous les ingrédients dans un récipient et les battre au fouet pendant plusieurs minutes afin d'obtenir une texture mousseuse.
- Verser la préparation dans les moules et les remplir à moitié.
- Cuire au four à 150°C durant 15 minutes.
- Sortir et laisser refroidir sur une grille.
- Pendant ce temps, placer quelques minutes un bol et un fouet au réfrigérateur afin de préparer la chantilly.
- Récupérer 5 cl de jus de betterave et y ajouter 20 cl de crème liquide. Placer le tout dans le bol et fouetter.
- Ajouter quatre cuillères à soupe de sucre tout en continuant de battre jusqu'à ce que la crème s'attache au fouet.
- A l'aide d'une poche à douille, déposer la crème sur les cupcakes.

[Télécharger la fiche en pdf](#) ►

Une réalisation Wesco | www.wesco-family.fr