

PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET À L'ESPRESSO



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du programme : En ligne

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Ces petits gâteaux riches et délicieux peuvent être garnis d'un glaçage à l'espresso ou au chocolat classique.

Ingrédients

Pour les petits gâteaux :

PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET À L'ESPRESSO | 2

- 1 tasse (250 ml) de farine tout usage
- ¼ tasse (60 ml) de poudre de cacao
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
- ½ c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude
- ¼ c. à thé (1 ml) de sel
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- ½ tasse (125 ml) d'huile de canola
- ½ tasse (125 ml) de lait
- 1/3 tasse (75 ml) d'espresso ou de café fort
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
- 1 gros œuf

Pour le glaçage à l'espresso :

- ½ tasse (125 ml) de beurre
- 3 tasses (750 ml) de sucre à glacer
- 2 c. à soupe (30 ml) d'espresso
- 1 c. à soupe (15 ml) de lait

Pour le glaçage au chocolat :

- ½ tasse (125 ml) de beurre
- 2 tasses (500 ml) de sucre à glacer
- 3 c. à soupe (45 ml) de poudre de cacao
- 1 c. à soupe (15 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Placer des caissettes dans 12 moules à muffins et réserver.
2. Dans un bol moyen, combiner et fouetter la farine, la poudre de cacao, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel; réserver.
3. Dans un grand bol, mélanger au fouet le sucre, l'huile de canola, le lait, l'espresso ou le café et l'extrait de vanille.
4. Ajouter l'œuf; fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien combiné.

PETITS GÂTEAUX AU CHOCOLAT ET À L'ESPRESSO | 3

5. Ajouter graduellement les ingrédients secs aux ingrédients humides. Mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
6. À l'aide d'une cuillère à glace, diviser la pâte de façon égale dans les moules à muffins, en les remplissant aux trois quarts.
7. Mettre au four pendant 13 à 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte propre.
8. Retirer du four. Laisser refroidir pendant cinq minutes avant de les transférer sur une grille.
9. Laisser les petits gâteaux refroidir complètement avant de les glacer.

Choisissez votre glaçage

Glaçage à l'espresso :

1. Pour faire le glaçage, battre le beurre et le sucre à glacer jusqu'à consistance homogène.
2. Ajouter progressivement l'espresso et le lait, puis continuer à mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée.
3. Mettre le glaçage dans une poche à douille, munie de la douille de décoration de votre choix. Garnir le dessus des petits gâteaux refroidis avec le glaçage.

Glaçage au chocolat :

1. Pour faire le glaçage, battre le beurre et le sucre à glacer jusqu'à consistance homogène.
2. Ajouter progressivement la poudre de cacao, le lait et l'extrait de vanille, puis continuer à mélanger jusqu'à obtenir la consistance désirée.
3. Mettre le glaçage dans une poche à douille, munie de la douille de décoration de votre choix. Garnir le dessus des petits gâteaux refroidis avec le glaçage.

Donne 12 petits gâteaux ou 24 mini-petits gâteaux