 **Cupcakes en noir et blanc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/11/cupcakes-en-noir-et-blanc-p1060152-r.jpg) **Pour 9** [**Cupcakes**](https://recettes.de/cupcakes) **en noir et blanc**

**Le biscuit :**  
**- 125 g de beurre ½ sel pommade  
- 150 g de sucre de canne blond  
- 2 œufs  
- 100 g de farine  
- 1 càc de levure chimique  
- 50 g de cacao amer en poudre  
La garniture :**  
**- 120 g de crème liquide  
- 70 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone) **- 20 g de sucre glace**

**9 moules à cupcakes - Préchauffage du four à 180°C** [http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Le biscuit :** Mettre dans un saladier le beurre pommade, le sucre, la farine et la levure, le cacao tamisé et les œufs.  
Travailler au fouet : On obtient une pâte épaisse.  
Répartir la pâte dans les empreintes.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Laisser refroidir sur une grille.

**La garniture :** Mettre dans un bol, la crème et le mascarpone bien froids et le sucre.   
Travailler au fouet jusqu'à ce que la crème se transforme en chantilly.  
Remplir une poche à douille et déposer un tourbillon de crème sur les gâteaux.  
Mettre au frais.