

Petits gâteaux à la bière & au chocolat

Préparation : 35 min. + 2 heures
Portions : 12 à 16 cupcakes

Cuisson : 20 min.



Ce qu'il vous faut

- 1 canette de bière stout (473 ml)
- 1 tasse de farine
- ½ tasse de poudre de cacao non sucré
- 1 ½ c. thé de poudre d'espresso
- ¾ de c. thé de bicarbonate de soude
- ¼ de c. à thé de sel
- ½ tasse + 1 c. à table d'huile végétale
- 1 tasse de cassonade
- 2 gros oeufs, à température pièce
- ¾ tasse de crème sûre ou de yogourt entier
- 2 c. thé d'extraits de vanille

Pour le glaçage

- 2 c. à table de réduction de bière
- 2 c. à thé de poudre d'espresso
- 1 ¼ tasse de beurre non salé, à température pièce
- 4 ¼ tasse de sucre en poudre
- 1 c. à table de cacao non sucré
- 1 c. à table de lait
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Préparation

Pour la réduction de bière

1. Verser la bière dans une petite casserole et porter à ébullition. À feu moyen, laisser réduire jusqu'à obtenir environ 2/3 de tasse de liquide, environ 25 minutes. Surveillez les débordements!
2. Mesurer ½ tasse de la réduction, et laisser tempérer une quinzaine de minutes avant d'utiliser dans le mélange de pâte.
3. Mélanger les 2 c. à table de bière réduite qui reste avec 2 c. à thé de poudre d'espresso pour le glaçage. Réserver le temps de préparer la pâte à gâteau.

Pour la pâte à gâteau

4. Préchauffer le four à 350°F. Préparer vos moules à petits gâteaux en y plaçant 16 caissettes de papier.
5. Dans un grand bol, bien mélanger la farine, le cacao, la poudre d'espresso, le bicarbonate de soude et le sel.
6. Dans un bol moyen, bien fouetter l'huile, la cassonade, les oeufs, le yogourt et la vanille, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
7. Verser le mélange dans le bol contenant les ingrédients secs, ajouter la ½ tasse de réduction de bière et mélanger pour tout juste combiner les ingrédients. Éviter de trop mélanger!
8. Remplir du mélange les caissettes à petits gâteaux environ au 2/3. Cuire au four de 18 à 22 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un gâteau ressorte propre.
9. Laisser refroidir complètement les gâteaux avant de les glacer.

Pour le glaçage

10. Au robot culinaire, crémér le beurre en fouettant en 2-3 minutes.
11. Ajouter le sucre en poudre, le cacao, le mélange de réduction de bière et de poudre d'espresso, le lait et la vanille. Fouetter à basse vitesse pour quelques secondes, puis augmenter la vitesse et fouetter jusqu'à ce que la consistance du glaçage soit à votre goût. Vous pouvez ajouter du sucre en poudre au besoin, selon vos préférences.
12. Glacer les gâteaux à la spatule, ou en utilisant une poche à pâtisserie.