

Cupcake vanille

INGREDIENTS

125g de beurre mou
60g de sucre
125g de farine
2 cc d'extrait vanille

2 oeufs
½ cc de bicarbonate
1 cc de levure chimique
2 à 3 cs de lait

12 cupcakes



pâtisserie



4 saisons



Économique



15 minutes



20 minutes



Facile



MATERIEL NECESSAIRE

Moule à muffins/ Caissettes/ volette

PREPARATION ET REALISATION

Préchauffer le four à 180°C. Déposer les caissettes en papier prévu à cet effet dans les moules à muffins. Fouetter tous les ingrédients de la pâte. Ajouter le lait pour avoir une belle pâte lisse. Diviser la pâte dans les petites caissettes en ne les remplissant qu'à moitié, surtout pas plus.

Enfourner et cuire environ 15 à 20 minutes. Les cupcakes devront prendre une légère couleur blond doré et. Laisser tiédir un peu puis extraire les caissettes des moules à muffins, très délicatement, déposer ensuite chaque cupcake sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir totalement.

CONSEILS ET ASTUCES

une lame planté au coeur d'un gâteau devra ressortir propre, sans adhérer.

Glaçage de princesse

INGREDIENTS

2 bl œufs,
paillette rose

1 trait jus citron frais
200 g sucre glace
mini billes en sucre

Pour 12



pâtisserie



4 saisons



Économique



10 minutes



Facile



MATERIEL NECESSAIRE

4 verrines

1 batteur

PREPARATION ET REALISATION

Préparer le glaçage en mélangeant les blancs et le sucre dans un grand bol puis en battant vivement à l'aide d'un fouet électrique, pendant 5 minutes sans s'arrêter, à vitesse moyenne jusqu'à obtention d'un glaçage opaque, brillant et plutôt épais (un peu dans l'esprit d'une texture de meringue). Terminer par l'ajout du trait de jus de citron et fouetter encore pour obtenir une belle texture de glaçage. Napper généreusement tous les cupcakes refroidis de ce glaçage d'une poche à douille. Décorer de petits décors en sucre, confettis, billes, paillettes.

CONSEILS ET ASTUCES

Un trait de colorant rouge dans le mélange pour un glaçage rose.

