



Petits gâteaux Cupcakes



1h48 **30 min** **18 min** **1h** **483**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

160 g **Farine**
160 g **Sucre semoule**
120 g **Beurre**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
1 c. à café **Levure chimique**

Ingrédients pour le décor

200 g **Sucre glace**
100 g **Beurre**
1 c. à soupe **Lait demi-écrémé**

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, blanchir les oeufs avec le sucre et le sucre vanillé à l'aide du fouet.
- 3 Tamiser la farine et la levure dans un bol.
- 4 Faire fondre le beurre au micro-ondes ou dans une casserole sur feu doux.
- 5 Ajouter la farine et le beurre en alternance à la préparation aux œufs. Bien mélanger entre chaque ajout afin que le mélange soit homogène.
- 6 Mettre la pâte dans les caissettes en papier ou des moules à muffins, ne pas dépasser la moitié de la hauteur des caissettes ou des moules.
- 7 Enfourner pendant 18 minutes, jusqu'à ce que les cupcakes soient dorés et fermes au toucher.
- 8 Les sortir du four et les laisser reposer à température ambiante.
- 9 Les cupcakes doivent être froids pour être décorés, s'ils sont chauds ou tièdes la garniture risque de fondre.

Étape 2

Finitions et dressage

- 1 Fouetter le beurre avec le sucre glace et le lait.
- 2 Ajouter ensuite le colorant et mélanger.
- 3 Remplir une poche à douille munie d'une douille cannelée avec le glaçage, disposer la crème au beurre sur les cupcakes.
- 4 Laisser reposer pendant une heure dans un endroit frais. Déguster.