



*Petits gâteaux*  
**Cupcakes à la vanille**



**50 min 15 min 20 min 15 min 386**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

Préparation des cupcakes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, battre le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
- 3 Ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien à chaque ajout.
- 4 Verser la farine et le lait progressivement en alternant.
- 5 Verser l'extrait de vanille et mélanger.
- 6 Remplir les moules à muffins à mi-hauteur.
- 7 Enfourner pendant 15 à 20 minutes.
- 8 Démouler et laisser refroidir avant de glacer.

### Étape 2

Préparation du glaçage et dressage

- 1 Couper le beurre en petits morceaux, le mettre dans un saladier.
- 2 Le travailler à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette jusqu'à ce qu'il ait la consistance d'une pommade.
- 3 Ajouter le sucre glace en 3 fois tout en continuant de battre pendant quelques minutes.

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour les cupcakes

150 g **Farine**  
100 g **Beurre**  
100 g **Sucre semoule**  
10 cl **Lait demi-écrémé**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
1 c. à soupe **Extrait de vanille**  
1 pincée(s) **Sel**  
1 sachet(s) **Levure chimique**

#### Ingrédients pour le glaçage

50 g **Sucre glace**  
125 g **Beurre**  
3 c. à soupe **Lait demi-écrémé**  
1 c. à soupe **Extrait de vanille**

- 4 Verser la vanille et le lait.
- 5 Continuer de battre jusqu'à obtenir un mélange bien crémeux.
- 6 Napper les cupcakes de glaçage.
- 7 Il est possible d'utiliser une poche à douille pour napper les cupcakes de glaçage.
- 8 Conserver les cupcakes au frais.