



Petits gâteaux
Cupcakes nature



45 min 15 min 15 min 15 min 376

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Les étapes

- 1 Mélanger la farine et la levure chimique.
- 2 Couper le beurre en petits morceaux et le mettre dans un bol.
- 3 Le faire fondre au micro-ondes.
- 4 Quand le beurre est fondu, l'ajouter à la farine et bien mélanger.
- 5 Ajouter ensuite le sucre et mélanger à nouveau.
- 6 Ajouter ensuite les oeufs et continuer de mélanger jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- 7 La pâte doit être homogène et légère.
- 8 Laisser reposer la pâte une quinzaine de minutes.
- 9 Préchauffer le four à 180°C(Th.6).
- 10 Remplir les caissettes ou les moules avec la pâte et les enfourner pendant environ une quinzaine de minutes.
- 11 Les sortir du four et les laisser refroidir.
- 12 Battre la crème jusqu'à l'obtention d'une crème chantilly.
- 13 Utiliser une poche à douille pour décorer les cupcakes avec la chantilly.

Ingrédients
pour 4 personnes

Cupcakes

60 g **Farine**
1 c. à café **Levure chimique**
60 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Glaçage

15 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à soupe **Vermicelle(s) de chocolat**