



Petits gâteaux

Cupcakes aux fraises tagada



50 min **20 min** **15 min** **15 min** **496**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation des cupcakes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un saladier, fouetter le beurre et le sucre afin d'obtenir un mélange homogène.
- 3 Il est préférable d'utiliser du beurre mou (beurre pommade).
- 4 Ajouter les oeufs un à un, mélanger entre chaque ajout.
- 5 Ajouter ensuite la farine et la levure. Bien mélanger.
- 6 Ajouter la confiture et mélanger à nouveau.
- 7 Remplir les petits moules ou caissettes en papier au trois quart.
- 8 La pâte gonfle légèrement à la cuisson, il ne faut pas trop remplir les moules.
- 9 Laisser cuire pendant une quinzaine de minutes.
- 10 Les sortir du four et les laisser refroidir.

Étape 2

Nappage

- 1 Battre la crème à l'aide d'un fouet.
- 2 La crème sera plus facile à monter si la crème est bien

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les cupcakes

4 c. à soupe **Confiture de fraises**
50 g **Beurre**
60 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
110 g **Farine**
1 c. à soupe **Levure chimique**

Ingrédients pour le glacage

8 **Fraise(s) tagada**
15 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 c. à soupe **Sucre glace**

froide. La mettre préalablement pendant 6 heures au réfrigérateur.

- 3** Quand la crème commence à monter, ajouter le sucre glace, continuer de fouetter.
- 4** L'ajout du sucre permet à la chantilly de mieux tenir.
- 5** Mettre la crème dans une poche à douille munie d'une douille cannelée, garnir chaque petit gâteau avec un peu de chantilly.
- 6** Déposer sur chaque cupcake une fraise. Servir sans attendre.