

Petits gâteaux

Cupcake vanilla and the bean



1h30 **15 min** **15 min** **1h** **428**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les cupcakes à la vanille

315 g **Farine**
180 ml **Huile de tournesol**
3 c. à café **Levure chimique**
240 ml **Lait de soja vanille**
120 ml **Lait de coco**
220 g **Sucre roux**
12 ml **Extrait de vanille**

Ingrédients pour le glaçage

460 g **Sucre glace**
15 ml **Extrait de vanille**
15 ml **Crème de coco**
3 c. à soupe **Margarine**
1 **Colorant**

Étape 1

Préparation de l'appareil

- 1 Préchauffer le four à 175°C (Th.6).
- 2 Disposer les caissettes dans les moules à muffin.
- 3 Dans un saladier, mélanger la farine et avec la cassonade à l'aide d'une spatule.
- 4 Ajouter la levure chimique et mélanger. Réserver.
- 5 Dans un autre saladier, verser le lait de soja à la vanille, le lait de coco et l'huile végétale.
- 6 Fouetter le tout puis ajouter l'extrait de vanille. Mélanger.
- 7 A l'aide du fouet, mélanger les ingrédients secs avec les ingrédients liquides en versant ces derniers en deux fois.
- 8 A l'aide d'une louche, remplir les caissettes d'appareil à moitié.
- 9 Enfournier les cupcakes pendant 12 à 15 minutes.

Étape 2

Préparation du glaçage

- 1 Vérifier la cuisson des cupcakes en plantant la lame d'un couteau dedans. Si la lame est propre, ils sont cuits.

- 2 Sortir les cupcakes du four et les laisser refroidir pendant 45 minutes.
- 3 Verser le sucre glace dans un saladier, ajouter la crème de coco, l'extrait de vanille et la margarine.
- 4 Mélanger à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une consistance ferme mais homogène.
- 5 Selon la consistance, ajouter soit du sucre glace soit de la crème de coco.
- 6 Ajouter le colorant alimentaire, pas plus d'une ou deux gouttes, puis battre de nouveau. Le mélange doit se tenir et être ferme.
- 7 A l'aide d'une maryse, remplir la seringue de glaçage.

Étape 3

Dressage

- 1 Disposer les cupcakes sur une assiette.
- 2 Décorer les cupcakes avec la seringue en faisant une spirale.
- 3 Ajouter quelques pépites de sucre de la couleur souhaitée puis servir.