



Petits gâteaux Cupcakes red velvet



1h35 45 min 20 min 30 min 444

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à cupcake

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th. 6) et mettre du papier aluminium ou des collerettes dans les moules à muffin.
- 2 Dans un robot pâtissier équipé du batteur plat, battre le beurre, le sucre casson et le sucre semoule jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajouter l'œuf et la vanille et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient bien incorporés à la préparation.
- 3 Dans un saladier, fouetter la farine, le cacao en poudre, la levure, le bicarbonate et le sel.
- 4 Dans un autre saladier, mélanger le colorant rouge et le vinaigre avec le babeurre jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- 5 Verser progressivement la préparation à base de farine sur le mélange au beurre, en alternant avec la préparation au babeurre. Bien mélanger entre chaque ajout, sans casser la pâte.
- 6 À l'aide d'une cuillère, verser une quantité égale de pâte dans chaque moule.

Étape 2

Cuisson des cupcakes

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte à cupcake

90 g **Beurre doux**
90 g **Sucre roux**
90 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
0.5 c. à café **Extrait de vanille**
140 g **Farine**
15 g **Cacao en poudre**
4 g **Levure chimique**
4 g **Bicarbonate de soude**
1 **Sel**
310 ml **Babeurre**
2 c. à café **Colorant**
2 c. à café **Vinaigre d'alcool blanc**

Ingrédients pour le glacage au fromage frais

120 g **Beurre doux**
170 g **Fromage frais à tartiner**

- 1 Enfourner 20 min ou jusqu'à ce que la sonde à gâteaux ressorte sèche. Sortir les cupcakes du four et les laisser refroidir dans les moules pendant 15 min. Laisser les cupcakes refroidir sur une grille à pâtisserie pendant 15 min supplémentaires.

250 g **Sucre glace**
1 c. à café **Extrait de vanille**

Étape 3

Préparation du glaçage au fromage frais

- 1 Dans le robot pâtissier équipé du fouet, battre le beurre et le fromage frais pendant 3 min environ, jusqu'à ce que le mélange soit bien aéré.
- 2 Ajouter le sucre glace et la vanille et mélanger à basse vitesse jusqu'à ce que la préparation soit homogène.
- 3 Fouetter le glaçage pendant 5 min à haute vitesse jusqu'à ce qu'il soit léger et aérien.
- 4 Verser le glaçage dans une poche à douille. Glacer le dessus de chaque cupcake puis les mettre au réfrigérateur.

Étape 4

Dressage

- 1 Retirer les cupcakes du réfrigérateur. Servir à température ambiante.