



LES CUPCAKES...

... A CROQUER !

IL FAUT :

Pour une dizaine de cupcakes :

- 2 œufs
- 125 g de sucre en poudre
- 125 g de farine
- 125 g de beurre fondu
- d'un sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'arôme naturel de vanille liquide

COMMENT ON FAIT ?

- Préchauffer le four thermostat 180°.
- Bien mélanger le sucre et les œufs.
- Ajouter la vanille, puis le beurre et battre à nouveau.
- Incorporer farine et levure jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- Remplir les moules (en silicone de préférence) et pas plus de la moitié (pour ne pas déborder).
- Mettre au four une quinzaine de minutes.
- Laisser refroidir avant de démouler

LE TRUC EN + POUR FAIRE JOLI !

La présentation, ça fait toute la différence ! Alors, on soigne le glaçage...

- A la crème au beurre : bien mélanger environ 120 g de beurre et 80 g de sucre glace, appliquer de préférence avec une poche à douille.
- Au sucre glace: incorporer à 200 g de sucre glace un peu d'eau (ou du jus de citron)... ajouter quelques gouttes de colorants alimentaires.
- Au chocolat noir fondu à verser délicatement.

Il suffit ensuite d'ajouter bonbons ou petits fruits pour la déco... MIAM, MIAM !