



CUPCAKES RECETTE FACILE

Pour 9 à 10 cupcakes de taille normale (environ 5 cm de diamètre)

Ingrédients :

Pour la pâte à cupcakes :

- 140 g de farine
- 120 g de beurre fondu
- 120 g de sucre en poudre
- 2 gros œufs
- 2 cuillères à soupe de lait

- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 fruit au choix.

Pour la crème au beurre :

- 100 g de beurre mou en pommade
- 200 g de sucre glace
- 3 cuillères à soupe de lait

Prévoir des moules à cupcakes en silicone ou en papier, une poche à douille avec sa douille, des sujets en pâte à sucre pour décorer.

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre le beurre.

Dans un récipient type saladier, mélanger les œufs, le sucre, la vanille et le lait.

Ajouter la farine et la levure, puis le beurre fondu.

Pour finir vous pouvez ajouter des morceaux de fruits coupés en tous petits morceaux

Remplir les moules à cupcakes aux 3/4. Attention à bien prendre des moules en papier pour cupcakes qui peuvent passer au four sinon ils ne résisteront pas à la cuisson.

Faire cuire 12 à 14 minutes à four chaud 180° C puis laisser refroidir.

Pendant que vos cupcakes refroidissent, il est temps de préparer la crème au beurre.

Penser à sortir le beurre la veille du frigo pour avoir un beurre pommade.

Battre le beurre avec le sucre glace pendant 2 minutes (au fouet électrique ou à mains)

Ajouter le lait cuillère par cuillère afin de maîtriser la consistance de votre crème : elle ne doit être trop liquide

Vous pouvez ajouter des arômes mais si vous mettez du chocolat ou de la confiture, ne mettez pas le sucre glace, ni le lait dans votre préparation.

Décorez vos cupcakes avec la crème à l'aide de la pâte à douille, puis décorez avec les petits sujets en pâte à sucre que vous avez modelé.

N'hésitez pas à m'envoyer vos créations par email, je vous répondrai et je vous enverrai des conseils pour améliorer votre préparation et décoration.

Cookingcakes11@gmail.com

Bisous à toutes les Pipelettes !

Christelle de Cooking cakes

