



CUPCAKES

Voici une recette facile pour vous mettre le pied à l'étrier 😊.

Voici la liste des ingrédients pour la préparation pour 18 cupcakes pour 4 à 6 personnes.

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- Farine - 150 gr
- Beurre ramolli - 100 gr
- Oeufs - 3 pièces
- Sucre en poudre - 125 gr
- Lait - 125 ml
- Levure chimique - 2 cuillères à café

Goûts :

- Extrait de vanille - 1 cuillère à café
- Myrtilles - 3 cuillères à café
- Chocolat noir - 50 gr

Pour le glaçage :

- Beurre mou - 100 gr
- Sucre glace - 200 gr
- Lait - 2 cuillères à café
- Colorants alimentaires
- Menthe hachée surgelée

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Base pâte cupcake : mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse. Ajouter la farine, les œufs, la levure et versez le lait petit à petit.
3. Saveurs de pâte : Divisez la préparation cupcake en parties égales dans 3 récipients. Dans une casserole, faites fondre à feu doux le chocolat avec un peu d'eau. Ajoutez l'extrait de vanille dans le premier récipient, le chocolat fondu dans le deuxième récipient et les myrtilles dans le dernier récipient
4. Cuisson : Beurrez les moules à cupcake et remplissez les moules jusqu'au 2/3. Cuire pendant 15 minutes à 180°C
5. Glaçage : Mélangez le sucre glace, le beurre et le lait pour une crème lisse et oxygénée. Séparez cette crème en plusieurs parties pour ajouter le colorant. Le jus de myrtilles peut être utilisé pour le colorant mauve, la grenadine pour le rose et pour le vert, ajoutez la menthe hachée.

Décorez à volonté dès que les cupcakes ont refroidi... Bonne dégustation !



Une initiative de