



CUPCAKES à la vanille

Une recette pour des cupcakes à la vanille avec un glaçage à la mascarpone.

Ingrédients pour la pâte :

- Farine - 190 gr
- Beurre - 120 gr
- Oeufs - 2 pièces
- Sucre en poudre - 150 gr
- Lait - 125 ml
- Extrait de vanille - 1 cuillère à café

Ingrédients pour le topping :

- Sucre glace - 70 gr
- Mascarpone - 170 gr
- Colorant alimentaire - 1 à 2 gouttes

Préparation de la pâte :

1. Préchauffez le four à 175°C
2. Mélangez le beurre, le sucre en poudre et l'extrait de vanille
3. Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit crémeux
4. Ajoutez un œuf au mélange et battez pendant environ une minute
5. Ajoutez le deuxième œuf et répétez l'opération
6. Tamisez la farine et ajoutez la moitié au mélange
7. Mélangez jusqu'à ce que la farine soit bien incorporée
8. Ajoutez la moitié du lait et mélangez
9. Répétez l'opération avec le reste de la farine et le lait
10. Ne pas trop mélanger, la pâte doit rester compacte et non liquide
11. Répartissez la pâte dans les caissettes à environ 2/3
12. Laissez cuire les cupcakes au four pendant environ 20 minutes
13. Retirez les cupcakes du four et laissez refroidir

Préparation glaçage :

1. Incorporez le mascarpone, le sucre glace tamisé, ainsi que le colorant
2. Mélangez délicatement le tout
3. Attention : ne pas trop remuer au risque d'obtenir une préparation trop liquide

Dressage et décoration :

1. Utilisez une poche à douille
2. Décorez les cupcakes à froid
3. Rajoutez quelques vermicelles ou autres décorations. Mettre au frais.



Astuce :

- Pour vérifier la cuisson, planter un cure-dent ou un couteau au centre du cupcake. Si le cure-dent ou le couteau ressort bien sec, c'est que les cupcakes sont bien cuits.
- Tuyau : choisir une douille en forme d'étoile ou autre pour un résultat plus joli
- Sortez les cupcakes du réfrigérateur environ 10 minutes avant la consommation.