



CUPCAKES au café

Une recette des cupcakes au café avec glaçage américaine, très facile à réaliser

Ingrédients pour la pâte :

- Farine - 100 gr
- Beurre - 100 gr
- Oeufs - 2 pièces
- Sucre en poudre - 100 gr
- Café fort froid - 1 cuillère à soupe
- Extrait de vanille - 1 cuillère à café

Ingrédients pour le topping :

- Sucre glace - 250 gr
- Beurre - 125 gr
- Café fort froid - 1 à 2 cuillères à soupe

Préparation de la pâte :

1. Préchauffez le four à 180°C
2. Battre en crème le beurre et le sucre dans un récipient
3. Rajoutez progressivement les œufs un par un et battre après chaque ajout
4. Tamisez la farine dans un autre bol
5. Mélangez avec l'extrait de vanille
6. Ajoutez le reste du mélange au premier récipient
7. Mélangez bien jusqu'à ce que vous obtenez un mélange homogène
8. Ajoutez une cuillère à soupe de café fort froid
9. Mélangez le tout très doucement
10. Répartissez la pâte dans les caissettes jusqu'au 3/4
11. Laissez cuire les cupcakes au four pendant environ 25 minutes. Les cupcakes doivent être denses au toucher.
12. Eteindre le four et laissez les refroidir environ 10 minutes dans le four avant de les sortir.

Préparation glaçage café à l'américaine :

1. Battre le beurre à la cuillère pour l'assouplir, le beurre doit être ramolli, pas mou
2. Ajoutez progressivement le sucre glace et mélangez à chaque ajout
3. Ajoutez 2 cuillères de café fort froid
4. Mélangez jusqu'à ce que vous obtenez une consistance ferme et légère

Dressage et décoration :

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