



CUPCAKES : recette de base

Le secret d'un excellent Cupcake est une bonne pâte pour le gâteau qui doit avoir une texture moelleuse et légère.

Voici la liste des ingrédients pour la préparation de la pâte de base pour un Cupcake facile pour environ 12 personnes :

- Farine - 150 gr
- Beurre fondu - 125 gr
- Oeufs - 4 pièces
- Sucre en poudre - 125 gr
- Lait - 80 ml
- Levure - ½ sachet

Préparation de la pâte :

1. On commence par casser les quatre œufs dans un bol et on fouette légèrement avec un fouet ou avec un batteur électrique.
2. Puis on rajoute le sucre et fouette le tout jusqu'à blanchissement.
3. Ensuite on rajoute le beurre fondu à cette préparation.
4. Puis on rajoute le lait et fouette encore légèrement.
5. On termine par incorporer la farine et la levure en une seule fois et on mélange le tout jusqu'à ce qu'on obtient une pâte bien lisse et homogène.

Moulage & cuisson :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Déposez les caissettes en papier dans chaque alvéole de votre moule à muffins.
3. Remplissez la pâte dans une poche à douille.
4. Garnissez la pâte dans les caissettes aux trois quarts.
5. Ensuite, cuire les Cupcakes au four pour environ 18 à 20 minutes.

Astuces :

1. Le vrai secret d'un Cupcake, c'est de bien fouetter et incorporer de l'air à la préparation. En effet, à la cuisson on doit retrouver un résultat léger et bien moelleux.
2. Pour vérifier la cuisson il suffit de 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.
3. Pour plus de fantaisie et de goût, on peut ajouter différents arômes ou ingrédients (pépites de chocolat, morceaux de framboises, etc)