

Cupcakes faciles !



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients (pour 9 gros cupcakes) :

- 140 g de farine
- 120 g de beurre fondu
- 120 g de sucre
- 2 gros œufs
- 3 cuillères à soupe de lait
- 1/2 sachet de levure
- 1 cuillère à café de bicarbonate
- 1 cuillère à café de vanille liquide

Pour la crème au beurre sur les cupcakes :

- 100 g de beurre mou
 - 200 g de sucre glace
 - 3 cuillères à soupe de lait
- + moules à cupcakes en silicone ou papier + poche à douille si possible

Préparation de la recette :

Préchauffer votre four à 200°C (thermostat 6).

Faire fondre le beurre puis l'ajouter au sucre dans un saladier.

Ajouter les œufs puis la farine, le bicarbonate et la levure. Bien mélanger le tout pour éviter les grumeaux.

Ajouter le lait et la vanille.

Remplir les moules à cupcakes au 3/4. (En cas de moules papier : les disposer dans un ramequin ou autre pour éviter qu'ils ne s'aplatissent.)

Enfourner pendant 20 min à 200°C.

Laisser refroidir sans démouler.

Quand les cupcakes sont bien refroidis, préparer la crème beurre:

Battre avec un fouet (électrique ou non) pendant 3 à 5 min, le beurre mou et le sucre glace.

Ajouter du lait + ou - selon la consistance. La crème ne doit pas être trop liquide ni trop compacte afin d'avoir la consistance idéale pour la poche à douille.

Décorer vos cupcakes avec la crème au beurre et une poche à douille (pour faire plus joli) :

Astuce, si vous n'avez pas de poche à douille, prenez un petit sachet de congélation dont vous aurez coupé un tout petit peu de l'un de ses coins !

Pour colorer la crème au beurre : colorant alimentaire ou chocolat en poudre, sirop de menthe, grenadine...

Décoration : pépites de chocolats, vermicelles, sucres rigolos et tout ce que vous imaginez d'autres...

**miam
miam !**

