

La Marmite de Claude

CUPCAKES A LA VANILLE

INGREDIENTS (pour 30 pièces environ)

*110 g de farine
110 g de sucre semoule
110 g de beurre ramolli
2 oeufs
1 sachet de levure chimique
1 c à s d'extrait de vanille liquide
1 c à s de lait si l'appareil n'est pas assez liquide*

Pour le glaçage

*200 g de sucre glace
1 à 2 gouttes de colorant (liquide) au choix de couleurs
Petites billes de sucre pour la déco
caissettes papier à cupcakes*

RECETTE

*Placer les caissettes papier dans les moules à cupcakes.
Dans un cul de poule ou dans le bol du robot pétrin, mettre le beurre bien ramolli, le sucre, incorporer les oeufs, la farine puis la levure.
Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte homogène, si la pâte est trop épaisse rajouter une c à s de lait.
Répartir l'appareil dans les caissettes à l'aide d'une poche à douilles jusqu'au 2/3 de la hauteur.
faire cuire dans un four à 180 ° pendant 15 à 20 mn.
Préparer le glaçage dans un saladier, mélanger le sucre glace avec 1 c à s d'eau chaude très énergiquement, afin d'obtenir une préparation homogène.
Rajouter 1 à 2 gouttes de colorant remuer énergiquement.
Tremper la partie supérieure après refroidissement des cupcakes dans l'appareil de glaçage, égoutter et mettre quelques billes de sucre en déco.*