



Balade en Cuisine

Cupcakes Vanille

Glaçage royal

Dessert

Préparation : 20 mn cuisson : 15 mn

Ingrédients pour 6 cupcakes environ :

75g de beurre mou, 75g de sucre, 1CS de lait, 1 CS de vanille, 1 œuf à température ambiante, 75g de farine, 1/2 CC de levure chimique, 1/2 CC de bicarbonate de soude. Pour le glaçage royal : du blanc d'œuf, du sucre glace et du colorant – décorations en sucre

Préparation des cupcakes :

- Préchauffer le four à 170°
- Dans un saladier, mélanger le beurre avec le sucre et le lait pour obtenir un mélange léger et aéré. Le sucre doit être en grande partie dissous.
- Incorporer les œufs dans le mélange beurre-sucre et bien fouetter
- Mettre la moitié de la farine dans le saladier, par-dessus saupoudrer la levure et le bicarbonate de soude
- Mélanger peu à peu dans le saladier jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajouter le reste de la farine et bien mélanger
- Remplir les caissettes aux 2/3
- Enfourner les cupcakes pendant 15 à 20 mn (selon les fours)
- Les laisser refroidir dans leur papier sur une grille

Préparation du glaçage royal :

- Mettre un peu de blanc d'œuf dans un bol et un peu de sucre glace
- Mélanger et ajouter du sucre glace jusqu'à obtenir une pâte bien blanche et pas trop liquide
- Ajouter quelques gouttes de colorant liquide ou une pointe de couteau de colorant en poudre (facultatif)
- Filmer et placer au frais en attendant l'utilisation

Dressage

- Étaler du glaçage à l'aide d'une cuillère et ajouter des décors en sucre