

## **Cupcakes au miel**

### Ingrédients

210 gr de farine

1 sachet de levure chimique

1 sachet de sucre vanillé

3 oeufs

60 ml de lait

110 gr de beurre fondu

3 cs de miel

### glaçage

100 gr de beurre mou

2 cs de miel

entre 150 et 180 gr de sucre glace

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs et le lait

Incorporer le beurre puis le miel

Répartir dans les moules

Cuire four chaud 180° environ 20 mn

Démouler et laisser refroidir

Préparer le glaçage en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus

Décorer les cupcakes avec le glaçage à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée

Parsemer de vermicelles de couleurs

Mettre au frais le temps que la glaçage prenne



<http://atablecheznatt.canalblog.com>