



Recette :

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.

Ajouter 4 oeufs et mélanger.

Verser dans 18 caissettes de cuisson à  
mi-hauteur. Cuire à four préchauffé à  
160° pendant 20 à 25 min.

Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/cacao sucré/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cupcakes restant peuvent être congelés pendant 2 mois

Recette :

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.

Ajouter 4 oeufs et mélanger.

Verser dans 18 caissettes de cuisson à  
mi-hauteur. Cuire à four préchauffé à  
160° pendant 20 à 25 min.

Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/cacao sucré/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cupcakes restant peuvent être congelés pendant 2 mois

Recette :

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.

Ajouter 4 oeufs et mélanger.

Verser dans 18 caissettes de cuisson à  
mi-hauteur. Cuire à four préchauffé à  
160° pendant 20 à 25 min.

Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/cacao sucré/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cupcakes restant peuvent être congelés pendant 2 mois

Recette :

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.

Ajouter 4 oeufs et mélanger.

Verser dans 18 caissettes de cuisson à  
mi-hauteur. Cuire à four préchauffé à  
160° pendant 20 à 25 min.

Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/cacao sucré/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cupcakes restant peuvent être congelés pendant 2 mois

Recette :

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.

Ajouter 4 oeufs et mélanger.

Verser dans 18 caissettes de cuisson à  
mi-hauteur. Cuire à four préchauffé à  
160° pendant 20 à 25 min.

Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/cacao sucré/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cupcakes restant peuvent être congelés pendant 2 mois

Recette :

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.

Ajouter 4 oeufs et mélanger.

Verser dans 18 caissettes de cuisson à  
mi-hauteur. Cuire à four préchauffé à  
160° pendant 20 à 25 min.

Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/cacao sucré/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cupcakes restant peuvent être congelés pendant 2 mois

Recette :

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.

Ajouter 4 oeufs et mélanger.

Verser dans 18 caissettes de cuisson à  
mi-hauteur. Cuire à four préchauffé à  
160° pendant 20 à 25 min.

Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/cacao sucré/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cupcakes restant peuvent être congelés pendant 2 mois

Recette :

Verser le pot dans votre robot pâtissier.  
Ajouter 120g de beurre mou et mélanger.

Ajouter 4 oeufs et mélanger.

Verser dans 18 caissettes de cuisson à  
mi-hauteur. Cuire à four préchauffé à  
160° pendant 20 à 25 min.

Laisser refroidir avant de déguster

★

Ingrédients : farine de blé/sucre/sucre roux/cacao sucré/levure

Recette proposée par : Les Gâteaux Magiques d'Alilo  
Les cupcakes restant peuvent être congelés pendant 2 mois