



## CUPCAKES

### **Ingédients : pour une douzaine de gâteaux**

**200 grs de sucre en poudre et un sachet de sucre vanillé**

**200 grs de farine**

**3 œufs**

**1/2 sachet de levure chimique**

**150 grs de beurre fondu**

**125 grs de poudre d'amandes**

**Une douzaine de caissettes en papier assez résistantes**

### **Pour le glaçage :**

**200 grs de sucre glace**

**1 blanc d'œuf**

**un peu de colorant alimentaire**

**un peu de chocolat fondu**

**une dizaine de gouttes de jus de citron**

Préchauffer le four à 170°.

Dans le bol d'un robot (ou dans un saladier) avec le batteur, mélanger les œufs entiers avec les 2 sucres. Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amandes. Terminer avec le beurre fondu. Bien mélanger.

Répartir la pâte dans les caissettes en papier (si elles sont trop légères, les doubler ou les tripler pour qu'elles tiennent bien la pâte. Enfourner pour 25 minutes.

Au sortir du four, laisser refroidir et démouler.

Garniture : Mélanger le sucre glace et le blanc d'œuf, colorer avec quelques gouttes de colorant liquide et ajouter une dizaine de gouttes de jus de citron. Faire fondre le chocolat (environ 30 grs avec 1 cuil. à soupe de lait ou de crème). Lorsque les gâteaux sont froids, poser une cuillerée de fondant sur chaque gâteau : il coule..... va dans n'importe quel sens.... Cela n'a pas d'importance, au contraire ! Compléter avec un peu de chocolat fondu et décorer avec des motifs en sucre...

**Blog : [maptitcuisine.canalblog.com](http://maptitcuisine.canalblog.com)**