

## Cupcakes à la Vanille



**Pour réaliser cette recette, il vous faut :**

- 150 grammes de farine
- 1 cuillère à café de levure
  - 1 gousse de vanille
- 75 grammes de beurre
- 125 grammes de sucre en poudre
  - 1 oeuf
  - 10 centilitres de lait
- 10 centilitres de crème fraîche liquide entière

**Pour le glaçage :**

- 150 grammes de sucre glace
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- Colorants alimentaires
- Mini-sucre pour la décoration : étoiles, coeurs, vermicelles...

**Go !**

- \* Dans un saladier, verser la farine et la levure. Fendre la gousse de vanille et, au-dessus du saladier, gratter l'intérieur de la gousse avec la pointe d'un couteau afin de récupérer les graines.
- \* Battre le beurre une minute pour le rendre pommade (= crémeux, l'idéal étant de sortir le beurre du frigo une demie heure avant. A ne pas confondre avec du beurre fondu !). Ajouter le sucre, l'oeuf, le lait et la crème fraîche. Mélanger.
- \* Petit à petit, verser le mélange à base de farine. Battre la préparation jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Remplir les moules jusqu'à mi-hauteur (attention aux débordements sinon !).
- \* Faire cuire à 180 ° (Thermostat 6) pendant 15 à 20 minutes. Laisser refroidir complètement, 1 heure environ, avant de procéder au glaçage.
- \* Mélanger le sucre glace avec l'extrait de vanille et 3 cuillerées à soupe d'eau très chaude. Ajouter quelques gouttes de colorant et napper les cupcakes de cette préparation. Décorer avec les mini sucres.

Ils se conservent parfaitement quelques jours dans une boîte en métal.