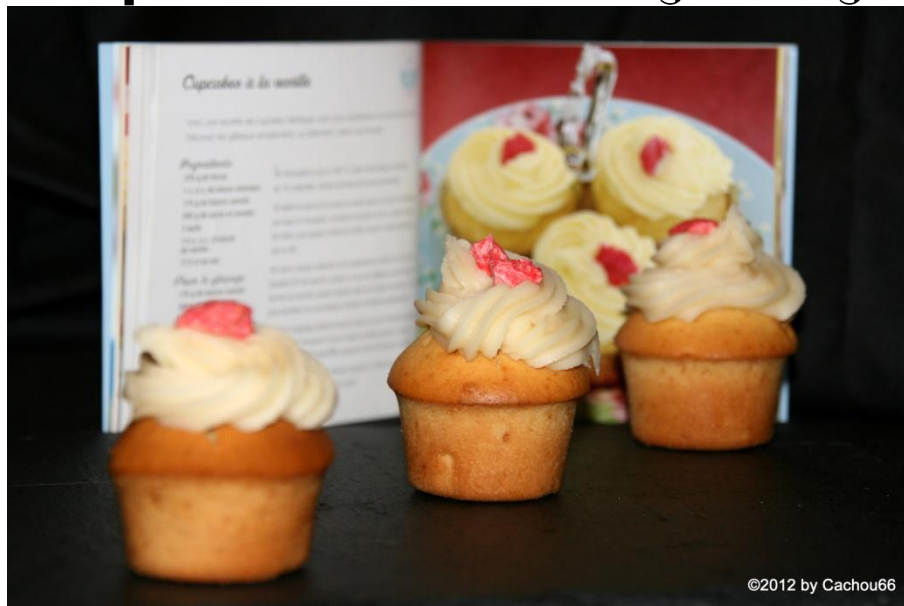


Cupcakes à la vanille by Tiffany



Ingrédients :

- 375 g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 115 g de beurre ramolli
- 200 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 cuillère à café 1/2 d'extrait de vanille
- 175 ml de lait

Pour le glaçage

- 175 g de beurre ramolli
- 350 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de lait
- 6 gouttes d'extrait de vanille

Pour la décoration

- billes ou motifs en sucre comestible

Préchauffer le four à 180°C (th6).

~~Garnir des moules à muffins de 16 collerettes.~~

Ou utiliser des empreintes Flexipan® mini muffins x 20

Tamiser la farine et la levure ensemble,

Battre le beurre et le sucre au fouet jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux.

Incorporer les œufs battus, mélanger, puis ajouter l'extrait de vanille.

Ajouter la farine tamisée, puis le lait.

Garnir à la poche à douille chaque ~~collerette~~ (empreinte) de la préparation.

Cuire au four pendant 25 min environ, jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés et fermes au toucher.

Laisser reposer dans les moules pendant 10 min, puis transférer sur une grille à pâtisserie et laisser refroidir complètement.

Pour le glaçage :

Battre le beurre jusqu'à ce qu'il devienne léger et mousseux.

Incorporer le sucre glace et battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène, en ajoutant le lait et l'extrait de vanille.

Répartir le glaçage sur chaque cupcake refroidi, à l'aide de la douille cannelée, puis décorer selon son goût.