

Cupcakes à la Vanille Mélissa



Pour 12 cupcakes

 20 minutes

 18-20 minutes > Moyen

INGRÉDIENTS

Pour les cupcakes

4 œufs, 125 g de sucre, 125 g de beurre, 150 g de farine Mélissa, ½ sachet de levure chimique, 1 cuillère à café d'arôme naturel de vanille, 80 ml de lait, 12 moules en silicone (ou caissettes en papier), 1 poche à douille

Pour le glaçage

100 g de beurre doux, 150 g de sucre glace, 1 cuillère à café d'arôme naturel de vanille, en option : colorant et/ou pépites de sucre, vermicelles colorés pour la décoration

Pour la pâte

- 1 - Préchauffer le four à 180° (Thermostat 6). Disposer les moules sur une plaque.
- 2 - Dans un grand saladier, battre vigoureusement les œufs et le sucre, jusqu'à blanchissement. Ajouter la vanille puis le beurre et fouetter à nouveau. Rajouter le lait et fouetter.
- 3 - Incorporer la farine Mélissa et la levure en une seule fois et mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien lisse.
- 4 - Remplir les moules à moitié et mettre au four pendant 18 à 20 min. Laisser refroidir avant de mettre le glaçage.

Pour le glaçage

- 1 - Mélanger le beurre et le sucre pour obtenir une crème.
- 2 - Ajouter l'extrait de vanille et des colorants si vous souhaitez avoir des cupcakes de différentes couleurs.
- 3 - Remplir de glaçage la poche à douille.
- 4 - Déposer le glaçage sur le muffin de l'extérieur vers l'intérieur.
- 5 - Décorer à l'aide de pépites de sucres ou vermicelles colorés.

