

Four multifonctions

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 15 min

## Cupcakes à la vanille par Moon and Sugar

@moon\_and\_sugar

Pour 25 gros cupcakes ou 50 mini cupcakes



### Panier de courses

#### *Pour les cupcakes*

380 g de sucre

Arôme vanille

5 œufs

230 g de beurre

380 g de farine

1 sachet de levure chimique

40 g de fécule de maïs

25 cl de lait

#### *Pour le glaçage*

270 g de beurre pommade

Arôme vanille

675 g de sucre glace

6 cuil. à soupe de lait

Colorant alimentaire

#### *Pour la décoration*

Confettis ou vermicelles alimentaires

Pâte d'amande ou pâte à sucre

### Matériel

1 poche à douille

Moules à cupcakes

2 culs-de-poule

1 fouet

## Déroulé de la recette

Préchauffer le four à 180°C.

### Cupcake :

Mélanger le sucre, la vanille et les œufs. Ajouter le beurre fondu et fouetter bien.  
Ajouter au mélange œuf-sucre-beurre la moitié de la farine, la levure et la fécule de maïs avec la moitié du lait. Homogénéiser la pâte puis ajouter le reste de poudres et de lait pour obtenir une pâte lisse.

Remplir les moules aux 2/3 et enfourner pour ~15 min.  
Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, qui doit ressortir sèche.  
Laisser refroidir et préparer votre glaçage.

### Glaçage :

Travailler le *beurre pommade* avec la vanille.  
Ajouter le sucre glace et bien mélanger pour obtenir une préparation lisse.  
Ajouter le lait et fouetter à nouveau.  
Mettre dans une poche à douille avec une douille cannelée et décorer vos cupcakes.

## Le petit lexique

*Beurre pommade* : un beurre laissé à température ambiante pour obtenir une consistance molle (pommade).