CUPCAKES À LA VANILLE



RECETTE DE CUPCAKES À LA VANILLE :

Une **recette de cupcake** au goût vanillé à réaliser à quatre mains avec votre enfant.

La base du **cupcake** est un biscuit à la **vanille** dont le goût est renforcé par la crème au mascarpone. Le cupcake à la **vanille** une fois froid est recouvert d'une crème fouettée au mascarpone et la vanille avant d'être décoré de quelques billes en sucre de couleur.

LES INGRÉDIENTS POUR LES CUPCAKES À LA VANILLE:

Pour 6 cupcakes :

- 125 g de farine
- 70 g de sucre
- 80 g de beurre
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure
- 1 c à soupe de crème
- ¼ c à café de sel
- Moules en papier
- Billes en sucre colorées
- 1 douille

Pour le glaçage :

- 100 g de mascarpone
- 2 cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé

LES ÉTAPES DES CUPCAKES À LA VANILLE :

1. Préchauffer le four à 190°C.

2. Peser la farine et la verser dans un saladier.

3. Ajouter la levure et le sel.

4. Peser le sucre et l'ajouter à la farine.

5. Peser le beurre et le faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes (500 w). Puis, l'ajouter au mélange.

6. Mélanger avec une spatule jusqu'à obtenir un mélange homogène.

7. Ajouter les oeufs un par un, chaque oeuf doit être totalement intégré au mélange avant de passer au suivant.

8. Ajouter la crème et mélanger.

9. Poser les moules en papier au fond de moules classiques, les caissettes en papier risquent de se déformer sous le poids de la pâte.

10. Remplir les moules en papier sans les remplir complètement.

11. Placer les moules au four et laisser cuire 15 à 20 minutes. Après 15 minutes, vérifiez régulièrement la cuisson en piquant une lame de couteau fine au cœur des cupcakes. Les gâteaux sont cuits lorsque la lame ressort propre.

LES ÉTAPES DU GLAÇAGE DES CUPCAKES À LA VANILLE :

Pendant que les cupcakes à la vanille refroidissent, préparer la garniture au mascarpone :

1. Peser le mascarpone et le mettre dans un grand bol.

2. Ajouter le lait et le sucre à la vanille au mascarpone.

3. Mélanger au batteur électrique pour rendre l'ensemble homogène.

4. Placer la crème au mascarpone au réfrigérateur au minimum 30 minutes pour que le mélange durcissent suffisamment pour que la crème tienne lorsqu'elle est déposée à la douille.

5. Décorer le dessus des cupcakes vanillés (préalablement refroidis) avec la crème au

mascarpone à la vanille.

6. Décorer les cupcakes avec des billes de couleur selon la sensibilité de chacun.

Vous n'avez plus qu'à déguster vos cupcakes !