

CUPCAKES AU SUCRE DE CANNE



UN CUPCAKE AU BON GOÛT DE SUCRE DE CANNE

Une délicieuse recette de cupcake au sucre de canne. Une recette de cupcake toute simple à faire avec les enfants pour régaler toute la famille. Le cupcake au sucre de canne peut se manger nature ou être décoré avec une crème au cheese au mascarpone ou avec une ganache au chocolat.

LES INGRÉDIENTS POUR LES CUPCAKES AU SUCRE DE CANNE :

Beurre 125 g Sucre de canne 125 g Farine 150 g Œufs 2 Crème 1 cuillère à soupe Levure 1 cuillère à café Sel ½ cuillère à café Moules en papier

LES ÉTAPES POUR LES CUPCAKES AU SUCRE DE CANNE :

Peser le beurre.

Faire fondre le beurre au micro ondes ou au bain marie.

Verser dans un grand bol : la farine, le sucre de canne, le beurre fondu, les œufs, la crème, la levure et le sel.

Mélanger tous les ingrédients avec une spatule ou un fouet.

Placer les caissettes en papier (moules en papier) dans des petits moules classiques.

Répartir le mélange dans les caissettes en papier

Faire cuire les cupcakes dans un four préchauffé à 180°C, sans oublier de vérifier régulièrement la cuisson.

Sortir les cupcakes du four et les mettre à refroidir avant leur décoration.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs

Réf : 01292

6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de

1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de

1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de

2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de

4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de

0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de

3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr