

LES CUPCAKE DU 14 JUILLET



CRÉEZ DES CUPCAKES POUR LA FÊTE NATIONALE.

Que ce soit pour le dessert du 14 juillet ou pour le goûter de la Fête nationale, ces délicieux cupcakes seront parfaits ! Suivez la recette afin de les faire en famille car, c'est sur, ils plairont aux petits comme aux grands.

LES INGRÉDIENTS POUR LES CUPCAKES DU 14 JUILLET :

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
Sucre coloré bleu
Coeurs en sucre rouge
1 douille

Pour le glaçage :

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

LES ÉTAPES DES CUPCAKES DU 14 JUILLET :

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 DU 14 JUILLET :

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 du sucre coloré bleu et des coeurs en sucre.

Vous n'avez plus qu'à ajouter des petites drapeaux tricolores et à déguster vos cupcakes !