

Recette : CUPCAKES Á LA CANNELLE !

Desserts



CUPCAKES Á LA CANNELLE !

INGRÉDIENTS

200 grammes de farine
200 grammes de sucre en poudre
200 grammes de beurre mou
250 grammes de sucre glace
1 pincée de sel
1 sachet de levure
3 à 4 cuillères à café de cannelle en poudre
1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
4 œufs + 1 blanc d'œuf
Jus d'un demi citron

PRÉPARATION

- Petit conseil** : sortir le beurre 20 minutes avant le début de la préparation.
- Dans un premier saladier, mélanger la farine, le sel, la levure et la cannelle ; réserver.
- Dans un second saladier, battre le sucre, le beurre en morceaux et la vanille jusqu'à ce que le mélange soit homogène et crémeux.
- Ajouter quatre œufs, un à un sans cesser de battre.
- Rajouter la première préparation en la passant au tamis.
- Battre jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Remplir au deux tiers vos moules.
- Enfourner 15 minutes à 180°C.
- Attendre le refroidissement complet de vos cupcakes.
- Dans un nouveau saladier, battre le sucre glace avec le blanc d'œuf.
- Y ajouter le jus de citron.
- Étaler le glaçage sur vos cupcakes.
- Laisser refroidir le glaçage à température ambiante.

Un Conseil ?

Vous pouvez décorer vos cupcakes avec quelques billes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 15 minutes

15
CUPCAKES



C'est à vous de jouer !

Environ 15 minutes
180°C

N'oublier pas de préchauffer votre four !