



Cupcakes



4 pers



20 mn

Les ingrédients

- Pour la pâte :
 - 2 oeufs
 - 50 g de beurre demi-sel
 - 12 cl de lait
 - 150 g de farine
 - 150 g de sucre
 - 15 g de maïzena
 - 4 c. à s. d'huile de tournesol
 - 1 c. à c. d'extrait de vanille
 - ½ sachet de levure chimique
- Pour le glaçage :
 - 1 oeuf
 - 200 g de sucre glace
 - 50 g de chocolat noir
 - 1 citron

La recette

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Etape 2

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et la Maïzena.

Etape 3

Dans un second saladier, fouetter le sucre, la vanille et les oeufs puis ajouter l'huile et le beurre fondu.
Incorporer la moitié du mélange à la farine, mélanger puis ajouter l'autre moitié.
Verser le lait sans trop travailler la pâte.

Etape 4

Prendre les moules à muffins et les remplir aux deux tiers. Enfourner environ 20 minutes.

Etape 5

Dans un récipient, mélanger le sucre glace avec un blanc d'oeuf et le jus d'un citron.

Etape 6

Dans une casserole, faire fondre le chocolat au bain-marie.

Etape 7

Étaler le glaçage sur les cupcakes, décorer en rond d'un filet de chocolat.

