Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cup cakes

Ingrédients

110 g de farine, 1/2 sachet de baking powder, 85 g de beurre , 50 g de sucre, 1 Sachet sucre vanillé, 1 oeuf, 4 cl de lait entier, 250 g de sucre glace, 1 càc de colorant rouge,

Préparation

Préchauffer le four à 180°c.
Pour les cup cakes :
Mélanger au batteur dans un bol: 110 g de farine, 1/2 sachet de levure chimique (10 g), 55 g de beurre, 50 g de sucre, 1 oeuf et 60 g de lait. Bien mélanger la pâte et la répartir dans les moules en papier.
Enfourner pendant une bonne dizaine de minutes, en surveillant.
Pour la crème au beurre :
Dans un bol, mélanger 30 g de beurre ramolli, 250 g de sucre glace, 30 g de lait et 1 càc de sucre vanillé. Ajouter une pointe de colorant en poudre de votre choix et bien mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
Sortir les cup cakes du four et les faire refroidir.
Mettre la crème au beurre dans une poche à douille avec un embout cannelé et décorer les cup cakes avec un glaçage composé de sucre glace, de juste assez d'eau pour le liquéfier et d'une pointe de colorant alimentaire.

Commentaires

Pour le glaçage : 200 g de sucre glace et 30 g d'eau

Notes :