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

cupcake à la vanille

Ingrédients

100g de farine, 110g de beurre , 100g de sucre en poudre, 2 oeufs , 1 cuillère à café d'extrait de vanille (ou 2 sachets de sucre vanillé), 10g baking powder, 50g de chocolat noir, 10g de petites perles de sucre,

Préparation

Préchauffer le four à 180°. Placer 6-7 caissettes à muffins dans un moule.
Mettre le beurre dans un saladier et le travailler un peu afin qu'il s'assouplisse. Battre les œufs et les incorporer au beurre.
Ajouter le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
Remplir les caissettes au 2/3 et faire cuire 15 minutes. (Vérifier en enfonçant un couteau dans l'un d'eux et vérifier que la lame ressorte sèche.)
Laisser refroidir.
Faire fondre le chocolat et y tremper le cupcake. Décorer de perles de sucre.

Notes :