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

Cupcake magique à la myrtille

Ingrédients

2 oeufs, 60g de sucre , 1 càs d'extrait naturel de vanille , 60g de beurre, 55g de farine, 25cl de lait, 100g de myrtilles, 1 pincée de sel, , 1 moule à muffins, , Pour le glaçage, utiliser la crème au beurre légère., ,

Préparation

Le principe du cupcake magique c'est d'obtenir, avec un seule pâte, un pâte qui ressemble à une pâte à génoise, un gâteau en trois couches, un flan, surmonté d'une crème, surmontée elle-même d'une génoise.
Préchauffer le four à 150°
Séparer les jaunes et les blancs. Blanchir les jaunes avec le sucre et l'extrait de vanille, ajouter le beurre fondu, puis la farine et le sel. Fouetter à nouveau. Verser le lait petit à petit en fouettant. Monter les blancs en neige et les incorporer au mélange à l'aide d'une spatule ou d'un fouet.
Beurrer les moules à muffins et disperser les myrtilles à l'intérieur. Toutes seules, comme par magie, elles se placeront au bon endroit :)
Verser la préparation et enfourner pendant 27 minutes.
Le gâteau doit être tremblotant à la sortie du four et figer lors du refroidissent.

Bien (Vraiment bien) refroidir les cupcakes avant de les démouler. On peut les mettre au réfrigérateur pendant une heure ou alors si on est pressé, on peut les mettre au congélateur pendant une vingtaine de minutes.
Décorer avec un peu de glaçage et quelques myrtilles.

Notes :