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

Cupcakes à la vanille

Ingrédients

-100 g de poudre d'amandes, -100 g de sucre glace, -25 g de farine, -6 Unité oeufs, -20 cl de crème fraîche, -300 g de framboises,

Préparation

Faire fondre le chocolat dans la poche à douille au micro-ondes ou au bain-marie. Remplir le moule à sucette et y placer les bâtonnets. Mettre le moule au réfrigérateur.
Mélanger les petits Suisses et le sucre glace. Placer le glaçage dans la poche à douille et réserver au frais.
Préchauffer le four à 180° et placer des caissettes en papier dans le moule à muffins. Travailler le beurre tempéré dans un saladier avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'il soit souple. Ajouter 100 g de sucre glace, 3 blancs d'oeufs et 3 oeufs complets, l'arôme de vanille, la farine, la levure et le lait en remuant énergiquement pour obtenir une pâte onctueuse.
Répartir la pâte dans les caissettes en papier et faire cuire 10 à 15 minutes.
Sortir les gâteaux du four et laisser refroidir quelques minutes.
Décorer avec le glaçage, les paillettes de sucre et piquer une sucette sur chaque cupcake.

Commentaires

Produits ScraCooking® : 2 feuilles de papier ScrapCooking® 1 poche à douille 1 cercle de 6.3 cm de diamètre Pour la garniture : 20 cl de crème entière liquide très froide 1 càs bombée de sucre glace 300 g de framboises

Notes :