

## CUPCAKES À LA VANILLE

### Ingrédients :

- 100g de farine
- 140g de sucre
- 4 œufs
- 70g de beurre fondu
- 2 cuillères à café d'arôme naturel vanille
- 200g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf

### Matériel :

- caissettes en silicone
- poche à douille
- arôme naturel vanille
- sucres décoratifs



### CREATION CUPCAKES



1h



facile



faible



Voir les commentaires (0)

Vue 3641 fois



Ajouter a mes favoris



Envoyer a un ami

### AUTEUR



Contacter



Ajouter à mes amis



Voir sa galerie

### INFO PRATIQUE

Retrouvez cette recette de cuisine créative et tout le matériel nécessaire sur : [www.cuisineludique.com](http://www.cuisineludique.com)

Vous pouvez aussi la consulter directement à cette page :

<http://www.cuisineludique.com/cupcakes,cupcakes-a-la-vanille,recettes-de-cuisine,598-0.html>

## 1. PRÉPARER LA PÂTE



Séparez les blancs des jaunes d'œufs. Fouettez les jaunes avec le sucre et ajoutez la farine. Versez le beurre fondu et l'arôme naturel de vanille. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation.

Préchauffez le four à 180°C. Remplissez les caissettes et mettez à cuire pendant 25 min environ.

## 2. DÉCORER LES CUPCAKES



A la sortie du four laissez les petits gâteaux refroidir et préparez le glaçage. Mélangez le sucre glace avec le blanc d'œuf. Vous pouvez ajouter un peu de colorant et quelques gouttes d'arôme naturel de vanille.

Disposez le glaçage à l'aide d'une poche à douille et finissez la décoration de vos cupcakes avec des petits sucres.