

La recette des Cupcakes



Le matériel dont vous aurez besoin pour cette recette est :



Un fouet électrique ou un robot
Un moule à Cup Cakes
Des caissettes en papier
Une poche à douilles
2 saladiers
1 bol



Pour la base de notre Cupcake, nous avons utilisé une des recettes les plus simples qui soit, le quatre quart !



Les ingrédients pour la base de cupcake façon quatre quarts (pour 12 cupcakes)



3 œufs
120g de sucre
120g de farine
1 sachet de levure chimique
120g de beurre demi-sel



Etape 1 : Préchauffez le four à 180°C.

Etape 2 : Faites fondre votre beurre au micro-onde (dans le bol). Attention à ce qu'il reste coloré en jaune opaque et non pas translucide afin qu'il conserve tout son goût.

Etape 3 : Mettre le sucre et les œufs dans un saladier.

Etape 4 : Fouettez le tout jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Etape 5 : Ajoutez la farine et mélanger à nouveau.

Etape 6 : Ajoutez le beurre fondu et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Etape 7 : Remplissez votre moule à Cupcakes de caissettes en papier.

Etape 8 : Versez la pâte jusqu'au 2/3 de chaque caissette.

Etape 9 : Faites cuire pendant environ 20 minutes (vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, la lame doit ressortir sèche).

Surtout laissez bien refroidir entièrement vos bases de cupcake avant de les décorer.

Le topping de cupcake



Les ingrédients pour le topping :



500g de mascarpone
100g de sucre glace
Colorant *et/ou* arôme



Mettre le saladier et les fouets de votre robot au congélateur pendant au moins 10 minutes.

Etape 1 : Sortez votre saladier du congélateur et mettez y votre mascarpone et votre sucre glace.

Etape 2 : Rajoutez éventuellement du colorant et ou un arôme.

Etape 3 : Fouettez avec votre batteur, la préparation doit être assez ferme.

Etape 4 : Il ne vous suffit plus qu'à remplir une poche à douilles avec cette préparation.



Pour les p'tits gourmands faites comme nous astuce : Nous avons choisi de faire un trou au milieu de nos bases de cupcake pour les garnir de confiture ou Nutella !