



Cupcakes (recette neutre)

Pâte (pour 9 cupcakes) :

3 oeufs
100 g de beurre
180 g de farine
1 pincée de sel
90 g de sucre
3 c.s. de lait
1/2 sachet de poudre à lever

Battre les oeufs

Dans une terrine, mettre la farine avec la poudre à lever. Verser les oeufs battus

Ajouter le sucre

Battre le tout jusqu'à obtenir un mélange mousseux, ajouter le lait et la pincée de sel

Ajouter le beurre ramolli

Mélanger puis répartir dans les moules à cupcakes

Cuire 10-13 minutes au four à 200°C

Glaçage au beurre (peut-être le meilleur mais très gras par définition)

Battre 100 g de beurre ramolli jusqu'à le faire doubler de volume.

Ajouter du sucre glace à volonté jusqu'à obtenir un mélange avec une certaine tenue

Ajouter les colorants alimentaires et les arômes puis dresser sur les petits gâteaux avec une poche à douille et décorez à volonté

Glaçage au séré (moins gras)

Fouetter 2 dl de crème liquide froide

Une fois la crème montée, ajouter 30 g de sucre glace

Battre 250 g de séré demi-gras avec le batteur électrique puis l'ajouter à la crème en fouettant toujours avec le batteur électrique

Ajouter les colorants alimentaires et les arômes puis dresser sur les petits gâteaux avec une poche à douille et décorez à volonté