ELDORATV

CUPCAKES À LA VANILLE

Ingrédients
(Pour 4 personnes)

- 200 g de farine
- 130 g de sucre
- 10 g de levure
- 2 pointes de couteau de vanille en poudre
- 1 oeuf et 2 blancs d'oeuf
- 120 ml de lait
- 90 g de beurre fondu
- Pour le glaçage
- 200 g de Philadelphia
- 80 g de sucre glace
- 2 pointes de couteau de vanille en poudre

Préparation:

Pour la pâte

Disposer la farine dans une jatte.

Ajouter le sucre, la levure ainsi que la vanille en poudre, puis mélanger à l'aide d'une spatule.

Incorporer l'oeuf et les blancs, le lait ainsi que le beurre fondu. Battre le tout au mixeur.

Remplir des moules à cupcakes aux ¾ et enfourner 12 minutes à 170°C.

Pour le glaçage

Déposer dans un bol le Philadelphia et y ajouter le sucre glace et la vanille en poudre. Bien mélanger le tout.

Pour la finition

Pour une présentation réussie, décorer les cupcakes avec le glaçage au moyen d'une poche à douille.

L'astuce : Si vous n'avez pas de poche à douille, prenez un petit sachet de congélation. Coupez un des coins et utilisez comme une poche à douille.