

« Cupcakes de Noël »



Préparation : 15 mm - Cuisson : 15 - 20 mm - Difficulté : facile - Coût : Bon marché

Ingrédients (pour 12 cupcakes environ) :

Pour le gâteau :

- 250g de farine
- 150g de sucre
- 125g de beurre
- ½ sachet de levure
- 1 verre de lait
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Facultatif : pour leur donner un petit goût de Noël, j'ai rajouté des épices et de l'arôme d'orange. A doser selon votre goût.

- Arôme naturel d'orange (20ml)
- Cannelle en poudre (2 cuillères à soupe)
- Gingembre en poudre (1 cuillère à café)

Pour le glaçage :

- 500 ml de crème légère
- 140g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 gousse de vanille

Préparation :

1. Préchauffez votre four à 160°C (th. 5).
2. Faites fondre le beurre et le sucre dans une casserole à feu doux. Laissez refroidir légèrement.
3. Ajoutez l'œuf en tournant vite et mélangez bien.
4. Versez la farine, la levure et le sel. Mélangez de nouveau.
5. Délayez la pâte avec le lait pour rendre crémeuse.
6. Remplissez au $\frac{3}{4}$ des petits moules ou des caissettes en papier.
7. Enfourez 15 à 20 minutes.
8. Pendant qu'ils refroidissent, préparez le glaçage. Mélangez dans un saladier le sucre glace, la crème légère et la vanille puis mettez au frais 15 minutes pour obtenir une bonne consistance. Ajoutez ensuite le blanc d'œuf et au batteur, faites monter la préparation.
9. Démoulez vos cupcakes et laissez les refroidir.
10. Prenez vos cupcakes et trempez-les, têtes en bas dans votre glaçage. Déposez-les à l'endroit sur une assiette.
11. Disposez vos cupcakes dans des caissettes. Puis décorez-les selon votre envie avec des billes ou vermicelles de couleurs.

> A retrouver sur notre boutique, les accessoires pour habiller vos cupcakes de Noël (caissettes et toppers). <https://shop.fetesvousmeme.fr/categorie-produit/themes/noel/>

