

Pâte de base pour cupcakes



Ingrédients nécessaires

sucre blanc : 100g
farine : 140g
lait : 4cs
levure chimique : 1cs
beurre : 120g
extrait de vanille : 1cc
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

Un cupcake est un petit gâteau dont le corps reste le même mais dont le glaçage change ! Voici quelques astuces pour réussir ta pâte. Lapinou est un expert en la matière. Il va tout t'expliquer !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Fais fondre le beurre au micro-ondes ou à la casserole et mélange-le au sucre dans un grand saladier.



Etape 2

Ajoute les œufs, la pincée de sel et mélange bien pour que la pâte devienne homogène.



Etape 3

Ajoute la farine, la levure et la vanille. Mélange une fois encore.



Etape 4

Verse le lait et mélange.



Etape 5

Verse ta pâte dans des petites caissettes que tu mets ensuite dans des moules qui passent au four. Enfourne tes cupcakes à 180°C pendant 12 à 15 minutes.



Etape 6

Une fois que tes cupcakes sont cuits, sors-les du four et démoule-les. Tu peux à présent t'attaquer au glaçage de ton choix !

