



Cupcakes à la Vanille

Gâteaux:

125g de beurre
125g de sucre
1 cuillère à café d'extrait de vanille
2 œufs
125g de farine
½ cuillère à café de levure
3 cuillères à café de lait



Glaçage:

125g de beurre
220g de sucre glace
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Mixer le beurre, le sucre et l'extrait de vanille
Ajouter les œufs et mixer
Mélanger la farine, la levure et ajouter à la pâte
Ajouter le lait
25 min à 180°C - Laisser refroidir

Battre le beurre, ajouter le sucre glace petit à petit (puis le colorant?)
Mettre le glaçage au frigo 30 mn avant de l'appliquer à la poche à douille sur les gâteaux.

Bon appétit!