

La recette des Cupcakes des Ep b et des CcM2

La pâte

1. Mélanger 100g de sucre + 120g de beurre mou
2. Ajouter 2 œufs + 140g de farine + sel + 1/2 sachet de levure + 4 cuillères à soupe de lait + vanille
3. Remplir les moules à cupcakes
4. Cuire 180° 20mn

Le glaçage

Mélanger au batteur pendant 5mn 50g de beurre et 150g de sucre glace + vanille + un peu de lait si trop épais + colorants. Pocher le mélange sur les gâteaux refroidis.

