

## Les cupcakes

Voici la spécialité des mamans américaines. Mais c'est plus drôle quand toute la famille s'y met. Attention, tout l'art est dans la décoration !

### Ingrédients (pour 12 cupcakes)

• 2 œuf



• 125 g de sucre en poudre



• 125 g de farine



• 125 g de beurre fondu

• 1/2 sachet de levure chimique

• 2 cuillères à café d'arôme naturel de vanille liquide



### Pour le glaçage

1. Mélanger le **beurre** et le **sucre** pour obtenir une crème.

150 g de sucre glace

• 100 g de beurre

• petits bonbons

2. Remplir de glaçage une **seringue à pâtisserie** avec une petite cuillère

3. Déposer des **petites roses** de crème sur les cupcakes et parsemer de **bonbons**.

## Préparation

1. Préchauffer le four thermostat **180°**.
2. Disposer les **moules** sur une plaque à pâtisserie.
3. Dans un grand saladier, **battre vigoureusement le sucre et les œufs**.
4. Ajouter la **vanille** puis le **beurre** et **fouetter** à nouveau.
5. Incorporer la **farine** et la **levure** : la pâte doit être bien lisse.
6. **Remplir les moules** à moitié et mettre au **four pendant 15 min**.
7. Laisser **refroidir**.



## La décoration, tout un art !!!



Miam...



Miam ...