

CUPCAKE VANILLE

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Température : 180°C

Temps total : 35 min

Parts : 12 Cupcakes



Ingrédients :

210g farine

1 sachet de levure

130g sucre

170ml de lait

65ml d'huile

60g de beurre

1 cuillère à soupe de yaourt ou de crème fraîche (facultatif)

1 œuf

1 sachet de sucre vanille ou une cuillère à café de vanille liquide

Pour la crème

250g de mascarpone

150ml de crème liquide

35g sucre

1 sachet de sucre vanille

Préparation :

Préchauffez le four à 180 degrés.

Dans un bol mélanger la farine, le sucre et la levure. Prendre un second bol et mélanger le lait la vanille et l'huile. Ensuite incorporer les ingrédients liquides ou ingrédients secs, mixer à l'aide d'un batteur ou d'un, fouet.

Prendre un moule à cupcake, y mettre des caissettes. Utiliser une cuillère à soupe ou une cuillère à glace pour mettre la pâte dans les caissettes.

Cuire à 180 degrés pendant 15 minutes (selon votre four).

En attendant, dans un bol mélanger la mascarpone, la crème liquide et la vanille. Fouettez jusqu'à ce la crème se décolle des parois, c'est prêt. Prendre une poche à douille ou un sachet de congélation (on fait avec ce qu'on a), y introduire une douille. Mettre la crème dans la poche et la mettre au frais en attendant que les cupcakes refroidissent.

Lorsque les cupcakes sont refroidis, appliquer soigneusement la crème vanille dessus.

Bonne dégustation !