

CUPCAKES MARBRÉS



**POUR RÉALISER 6 CUPCAKES,
VOUS AUREZ BESOIN DE :**



2 SALADIERS



1 BOL



1 FOUR



1 POT DE YAHOURT
VIDE POUR LA MESURE



6 MOULES
À CUPCAKE

Pour les gâteaux :



YAHOURT
3 pots



SUCRE
2,5 pots



FARINE
4 pots



HUILE DE TOURNESOL
3/4 de pot



SUCRE VANILLÉ
1 sachet



LEVURE CHIMIQUE
2 sachets



OEUF ENTIER
2



CACAO

Pour le glaçage et la décoration :



BLANC D'OEUF
2



SUCRE GLACE



DÉCORATIONS



CITRON
quelques gouttes

PRÉPARATION

Les cupcakes

1. Préchauffez le four à 180° en chaleur tournante (à ajuster en fonction des moules utilisés et du four).
2. Versez les 3 yahourts dans le saladier.
3. Versez ensuite les 2,5 pots de sucre.
4. Ajoutez les 2 œufs.
5. Versez les 4 pots de farine en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.
6. Ajoutez les 3/4 de pot d'huile de tournesol.
7. Versez ensuite le sachet de sucre vanillé et les 2 sachets de levure chimique.
8. Mélangez pour obtenir une pâte bien lisse.
9. Versez la moitié de la pâte dans le second saladier.
10. Ajoutez du cacao dans l'un des deux saladiers pour bien colorer la pâte.
11. Versez la pâte dans les moules à cupcake en alternant pâte nature et pâte au chocolat (attention à ne pas trop les remplir pour qu'ils ne débordent pas).
12. Mettez ensuite les cupcakes au four pendant une vingtaine de minutes.

La décoration

1. Versez les blancs d'œufs dans un bol (ou deux bols si vous souhaitez plusieurs couleurs).
2. Ajoutez le sucre glace pour obtenir une bonne consistance de glaçage (voir vidéo).
3. Ajoutez quelques gouttes de citron.
4. Ajoutez (si vous le souhaitez) des gouttes de colorant alimentaire.
5. Une fois les cupcakes refroidis, versez dessus le glaçage et ajoutez vos décorations.
6. Avant de déguster vos créations, n'oubliez pas de les partager sur vos réseaux sociaux #Virades2021 #TeamGourmands #GardonsLeSouffle. Bon appétit !