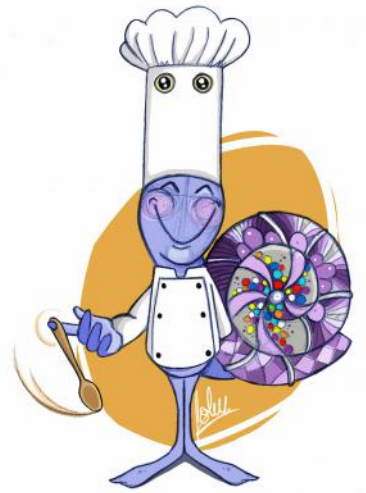




RECETTE CHILIENNE



Cupcakes Pour Noël

Ingrédients

Pour le cupcake:

- * 2-1/4 tasse de farine (315g)
- * 2 oeufs
- * 1 tasse de lait (240ml)
- * 1 tasse de sucre (200g)
- * 1 cuillère à café de vanille
- * 1/2 tasse d'huile (120ml)
- * 2 cuillères à café de levure

Le topping du cupcake:

- * 1/2 boîte de fromage frais
- * 2 tasses de sucre .
- * 1 cuillère à café de vanille.
- * lait (optionel).



Préparation des Cupcakes

1. Préchauffer le four à température moyenne..
2. Pendant que le four chauffe, rompre les oeufs dans un saladier, ajouter le sucre et battre énergiquement jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et que sa couleur s'éclaircisse.
3. Ajouter alors la vanille et continuer de mélanger environ une minute de plus.
4. Incorporer petit à petit la farine, en mélangeant lentement de manière circulaire.
5. Quand la farine est complètement incorporée, réserver la préparation.
6. Placer les caissettes à cupcakes dans les moules ajouter une noisette de beurre pour graisser la surface.
7. Verser la préparation à cupcake dans chaque moule et placer le tout dans le four à température.
8. Laisser cuire environ 25 minutes ou jusqu'à ce qu'en introduisant une lame de couteau pointu au centre d'un cupcake celle ci ressorte sèche.
9. Sortir alors du four et laisser refroidir.

Préparation de la couverture :

1. Dans un grand bol mettre la moitié de la boîte de fromage frais (type Philadelphia) et placer au four à micro ondes. Faire fondre pendant environ 30 secondes.
2. Sortir le bol du micro ondes et ajouter l'extrait de vanille et les 2 tasses de sucre.
3. Si on souhaite faire une couverture au chocolat, il faut mélanger 50 grammes de chocolat fondu avec quelques cuillères de cacao maigre en poudre. Bien mélanger le tout jusqu'à obtenir la texture souhaitée. Si le mélange sèche, ajouter un peu de lait, chauffer légèrement quelques secondes au micro ondes et mélanger.
4. Quand la couverture est prête, ajouter les colorants de la couleur souhaitée.
5. Recouvrir les Cupcakes de Noël de la couverture et décorer comme on le souhaite.

The logo features the word 'pipillet' in a lowercase, cursive script with a small red heart above the 'i', followed by 'MANDALA' in a bold, uppercase, sans-serif font.