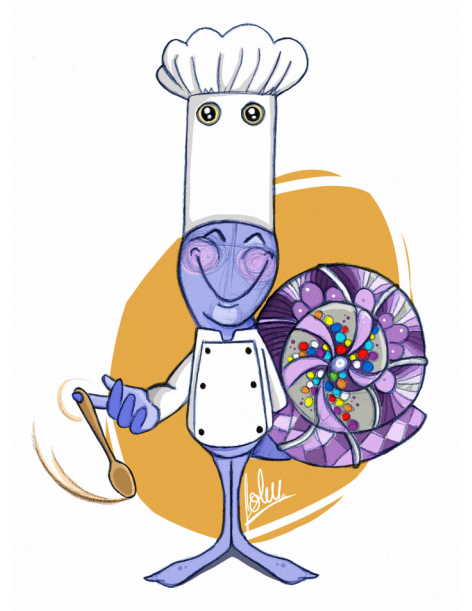




RECETTES ANGLAISES



Gâteaux de fée

Ingrédients (pour 6 cupcakes)

- ☐ 115 g ($\frac{1}{2}$ tasse) de beurre sans sel
- ☐ 115 g ($\frac{1}{2}$ tasse + 1 cuillère) de sucre semoule
- ☐ 2 oeufs
- ☐ 1 petite cuillère d'extrait de vanille
- ☐ 115 g ($\frac{7}{8}$ tasse) de farine de blé avec levure
- ☐ $\frac{1}{4}$ petite cuillère de sel
- ☐ 1-2 cuillère à soupe (15-30 ml) de lait

Pour le glaçage :

- * 115 g (1 tasse) de sucre glace
- * 1-2 cuillère à soupe (15-30 ml) d'eau
- * Colorants alimentaires de différentes couleurs
- * 30 g de chocolat au lait
- * 5 g (1 petite cuillère) de beurre sans sel
- * Différentes petites décorations en sucre coloré (petits coeurs, étoiles, fleurs, perles, vermicelles...)



Préparation

Préchauffer le four à 180°C et disposer la grille au niveau intermédiaire

Placer les caissettes à cupcakes dans le moule en silicone et réserver.

Tamiser la farine avec le sel et réserver

Dans le bol du malaxeur, ou dans un grand saladier, mélanger le beurre et le sucre à vitesse moyenne pendant environ 4 à 5 minutes jusqu'à obtenir une texture spongieuse et plus blanchâtre que le beurre. Décoller ce qui reste autour du bol.

Ajouter les oeufs légèrement battus un à un et mélanger doucement. N'ajouter l'oeuf suivant qu'après complète incorporation du précédent.

Ajouter l'extrait de vanille et bien mélanger.

Incorporer la farine en deux fois. Mélanger doucement jusqu'à complète disparition des grumeaux. Incorporer pour finir le lait, une cuillère après l'autre, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée (plus ou moins celui d'une glace fondue).

A l'aide d'une cuillère à glace, remplir les moules et les caissettes à environ les $\frac{2}{3}$ de leur contenance.

Placer au four chaud durant 18-20 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait levé et soit dorée. Vérifier que les cupcakes sont cuits en les piquants avec un couteau pointu qui doit ressortir sec.

Une fois cuits, les sortir du four et les laisser refroidir 5 minutes. Ensuite les démouler et laisser refroidir complètement sur une grille avant de passer à l'étape de glaçage.

Le glaçage:

D'un côté, placer le sucre glace dans un bol et ajouter une cuillère d'eau et un peu de colorant. Mélanger énergiquement jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Ajouter au besoin un peu d'eau ou de colorant pour obtenir la consistance ou la couleur désirée. D'un autre côté, faire fondre le chocolat avec un peu de lait et ajouter le beurre.

Étaler le glaçage de sucre ou de chocolat sur les cupcakes et décorer. Ajouter les autres décorations.

Laisser sécher jusqu'à complète solidification et déguster!

Se conserve 3 ou 4 jours à température ambiante dans un récipient fermé.