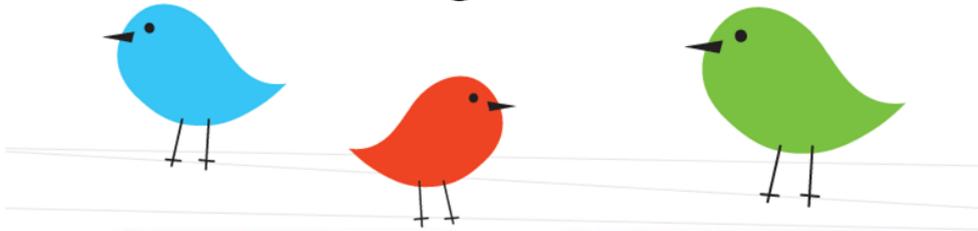


nos CUPCAKES



Temps de préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :
3 œufs, beurre, sucre, farine, sel, extrait
de vanille, zestes ou jus de citron...
Sucre glace, beurre, petits bonbons.

Pour les gâteaux :

- Peser les œufs, et prenez ensuite le même poids en beurre, en sucre et en farine.
- Battez les jaunes d'œuf avec le sucre, et versez-y le beurre fondu, ensuite la farine par petites quantités et enfin les blanc des œufs battus en neige
- Ajoutez une pincée de sel.
- Versez dans des mini- moules à et enfournez pendant 10 min à 180°C

Pour le glaçage :

- Mettre moitié de beurre et de sucre glace, colorez si vous le voulez.
- Recouvrir les cupcakes de glaçage et décorer avec des bonbons.

Bon appétit