

Cupcakes 'fête des mères'

Ingrédients : (Pour une dizaine de cupcakes)

- ◆ 375 g de farine
- ◆ 1 c à c de levure chimique
 - ◆ 115 g de beurre ramolli
 - ◆ 200 g de sucre en poudre
 - ◆ 3 œufs
- ◆ 1^{1/2} c à c d'extrait de vanille
 - ◆ 17,5 cL de lait
 - ◆ Fraises

Pour le glaçage : (Les quantités dépendent du nombre de cupcakes)

- ◆ Mascarpone
- ◆ Sucre glace
- ◆ Fraises

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C. Garnir des moules à muffins de collerettes, ou prendre des moules à muffins en plastiques. Tamisez la farine et la levure ensemble.
- Battre le beurre et le sucre au fouet, jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Incorporez un à un les œufs, sans cessez de battre, puis ajouter l'extrait de vanille. Enfin, ajouter la farine tamisée, puis le lait. Ajouter également les fraises coupées en petits morceaux.
- Garnir chaque collerettes de la préparation et faites cuire au four pendant 15 minutes, jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés et fermes au toucher. Laisser reposer pendant 10 minutes, et transférer sur une plaque afin qu'ils qu'ils refroidissent complètement.
- Pour le glaçage, battre la mascarpone afin qu'elle devienne légère et mousseuse et incorporer le sucre glace afin d'obtenir un mélange homogène. Rajouter le jus de fraise.
- Répartir le glaçage sur chaque cupcake, à l'aide d'une poche à douille, puis décorer selon son goût.

Bon appétit