

Quantités pour  
12 cupcakes

Temps  
1 heure

Difficulté



# LES CUPCAKES DE LA FÊTE

Des gâteaux moelleux et délicieux, faciles à faire et parfaits pour le goûter ! Réalisées avec peu d'ingrédients simples, ces délicieuses tartelettes feront des ravages ! Essaye de les préparer avec papa ou maman et amuse-toi à les décorer à ta guise : il n'y a pas de limites à ton imagination !



## Ingrédients pour les bases

250 ml



Lait de vache  
(ou végétal)

120 g



Farine 00

40 g



Cacao amer  
en poudre

1



Levure pour  
gâteaux

2



Cannelle  
en poudre

160 g



Sucre  
de canne

70 g



Huile  
de pépins

2



Extrait naturel  
de vanille ou  
graines de baies

60 g



Biscuits secs

## Ingrédients pour le frosting

400 g



Fromage  
à tartiner

2



Sucre glace

2



Yaourt grec  
ou soja

2



Extrait naturel  
de vanille ou graines  
de baies

## Ingrédients pour les décorations



Sucre coloré



Pépites  
de chocolat



Décorations  
à loisir

## Outils



Poche  
à douille



Tamis



Bols



Cuillères

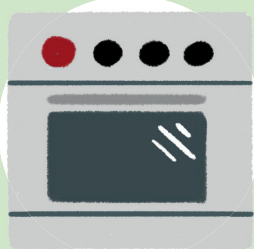


Fouet manuel  
ou électrique



Ramequins en  
papier pour  
cupcakes

180°C



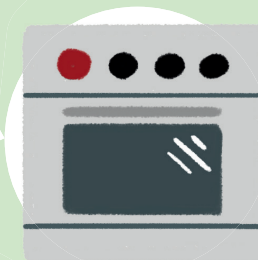
1

2



5

6



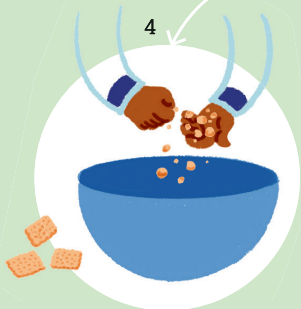
20 min



3



4



7

8



9



### Bases

- 1 ● Préchauffe le four à 180°C.
- 2 ● Dans un grand bol, verse la farine, la levure, le cacao, la cannelle, la vanille et mélange le tout.
- 3 ● Dans un autre bol, mélange l'huile avec le sucre. Puis, rajoute le lait et, petit à petit, le contenu du premier saladier. Mélange au fur et à mesure afin d'éviter les

grumeaux.

- 4 ● Émiette grossièrement les biscuits et ajoute-les au mélange.
- 5 ● Une fois que le tout sera bien homogène, verse-le dans les ramequins pour cupcakes déjà prêts et mets-les au four pour environ 20 minutes.
- 6 ● Sors-les du four une fois qu'ils auront bien gonflé et laisse-les refroidir.

### Frosting

- 7 ● Dans un bol, mélange le fromage à tartiner, le yaourt grec et la vanille à l'aide d'un fouet.
- 8 ● Ajoute deux cuillères à soupe de sucre glace à l'aide du tamis.
- 9 ● Verse le mélange dans une poche à douille et utilise-le pour recouvrir les tartelettes (qui auront refroidi entre temps). Décore les

cupcakes à ta guise avec des pépites de chocolat et des vermicelles de sucre coloré, en laissant libre cours à ton imagination.



### Poche à douille fait-maison

Si tu n'as pas une poche à douille à la maison, tu peux en fabriquer une avec du papier cuisson ou un sachet alimentaire !

Dans le premier cas, découpe une feuille de papier cuisson et enroule-la, en forme de cône. Fixe-la avec un morceau de ruban adhésif et, seulement après l'avoir remplie avec le frosting, fais un petit trou sur son extrémité.

Dans le deuxième cas, verse le frosting dans un sachet alimentaire, ferme-le en le faisant tourner sur lui-même deux fois et découpe l'un des coins à l'aide des ciseaux.