

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



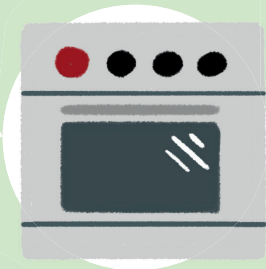
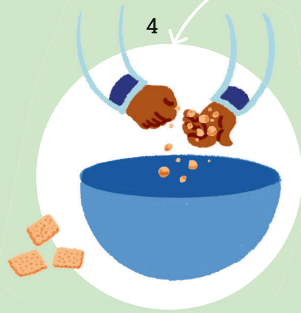
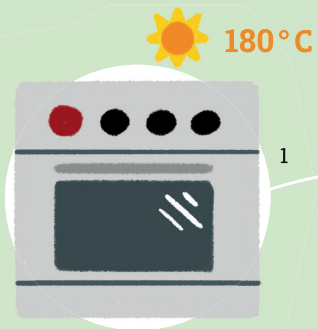
Cuillères



Fouet manuel
ou électrique



Ramequins en
papier pour
cupcakes



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.