



Petits cupcakes



Pour 5 à 6 personnes

Les ingrédients :

- 250 g de farine
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre
- 5 œufs
- Arômes au choix : citron, vanille, chocolat



Le décor

- Pâte d'amande

Les ustensiles

- une spatule
- une cuillère à soupe
- une cuillère à café
- deux saladiers
- une balance
- 1 moule de 23 cm de diamètre
- Papier sulfurisé



Le déroulement

1. Préchauffer le four à 160 °. Graisser le moule et le recouvrir de papier sulfurisé.
2. Mélanger 2/3 de farine dans un saladier avec la levure.
3. Blanchir le beurre et le sucre.
4. Ajouter les œufs un à un en incorporant une cuillère à soupe du mélange de farine après chaque œuf.
5. Battre le mélange.
6. Incorporer le reste de farine et l'arôme.
7. Verser dans un moule et enfourner 40 minutes. Laisser refroidir sur une grille.