



THE J.M. SMUCKER Co

# Cupcakes à la vanille au glaçage de rêve

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

20 mins 25 mins 24 N/A

## Ingredients

- **Gâteau:**

- 1 tasses (250 mL) de beurre, ramolli
- 1 3/4 tasses (425 mL) de sucre
- 3 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 3 tasses (750 mL) de farine tout usage Robin Hood®

**Robin Hood®** Original All Purpose Flour

- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 1/2 tasses (375 mL) de lait
- 24 coupelles de papier
- Sucres décoratifs, bonbons, sucre coloré pour décorer

- **Glaçage à la vanille:**

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 4 tasses (1000 mL) de sucre glace
- 1/3 tasse (75 mL) de lait
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- Battre le beurre en crème avec la moitié du sucre glace dans un grand bol au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture légère et duveteuse. Ajouter le lait et la vanille. Incorporer graduellement le reste du sucre glace en battant. Donne s

- **Glaçage au chocolat fondant:**

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 2 oz (56 g) de chocolat non sucré, fondu et refroidi
- 4 tasses (1000 mL) de sucre glace
- 1/3 tasse (75 mL) de lait
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- Battre le beurre en crème avec le chocolat fondu dans un grand bol au batteur électrique jusqu'à homogénéité. Ajouter la moitié du sucre glace, le lait et la vanille. Battre jusqu'à l'obtention d'une texture légère et duveteuse. Incorporer graduellem

## Directions

### Step 1:

**Préchauffer** le four à 350 °F (180 °C). Graisser ou tapisser les moules à muffins de coupelles de papier.

### Step 2:

**Battre** le beurre en crème avec le sucre dans un grand bol à vitesse moyenne du batteur électrique, jusqu'à homogénéité.

### Step 3:

**Ajouter** les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille.

### Step 4:

**Mélanger** la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen. Ajouter un tiers du mélange de farine au mélange d'œufs. Battre jusqu'à homogénéité. Ajouter la moitié du lait et un autre tiers du mélange de farine, en battant bien après chaque ajout. Ajouter le reste du lait et terminer avec le mélange de farine. Battre jusqu'à homogénéité.

### Step 5:

**Répartir** le mélange également les moules préparés. Faire cuire au four préchauffé de 22 à 25 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre d’un cupcake en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules sur une grille pendant 10 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Ne pas glacer ni décorer avant que les cupcakes soient complètement refroidis.

## Images

