THE J.M. SMUCKER Co

Cupcakes au pain d’épice et au caramel

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	20 mins	24	N/A

Ingredients

- **Cupcake:**
- 1 tasse (250 mL) de shortening tout végétal
- 1 1/2 tasse (375 mL) de cassonade, tassée
- 3 œufs
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 3 1/3 tasses (825 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier Choix Robin Hood®

  Farine à gâteaux et pâtisseries premier choix Robin Hood®

- 2 c. à table (30 mL) de gingembre moulu
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/4 c. à thé (1 mL) de clou de girofle
- 1/4 c. à thé (1 mL) de muscade
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras

  Lait évaporé

- **Glaçage:**
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre, ramolli
- 1 boîte (300 mL) de Sauce à saveur de caramel Eagle Brand® Dulce de Leche

  Dulce de Leche Caramel Flavoured Sauce

- 4 tasses (1 L) de sucre glace
- 1-2 c. à table (15-30 mL) de lait, si nécessaire

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser 2 moules de 12 cupcakes de coupelles de papier.

Step 2:

Cupcakes : battre le shortening en crème avec la cassonade dans le grand bol d’un 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:

Tamiser la farine, le gingembre, la poudre à pâte, la cannelle, le clou de girofle et la muscade dans un bol moyen. Ajouter le mélange de farine en alternant avec le lait au mélange d’œuf. Ajouter un tiers du mélange de farine au mélange d’œuf. 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 finir avec le mélange de farine.

Step 5:

Mettre la pâte dans les moules préparés.

Step 6:

Faire cuire de 18 à 20 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre d’un cupcake en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

Step 7:

Icing: In the bowl of an electric mixer, beat all ingredients for icing excluding milk. Add 1 to 2 tbsp (15 to 30 mL) of milk if icing is too thick.

Glaçage : dans le bol d’un batteur sur socle, battre tous les ingrédients du glaçage sauf le lait. Ajouter 1 à 2 c. à table (15 à 30 ml) de lait si le glaçage est trop épais.

Images

