



THE J.M. SMUCKER Co

Cupcakes Joyeuse Halloween

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 25 mins 18 N/A

Ingredients

- **Cupcakes:**
- 2 1/4 tasses (550 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/4 c. à thé (1 mL) de gingembre
- 1/4 c. à thé (1 mL) de muscade
- 1/2 cup (125 mL) de beurre, ramolli
- 1 1/3 cups (325 mL) de sucre
- 2 oeufs
- 1 cup (250 mL) de purée de citrouille
- 3/4 cup (175 mL) de lait
- **Glaçage:**
- Consultez notre recette simple de [Glaçage de base à la vanille et au beurre](#)
- Colorant alimentaire orange, facultatif
- Bonbons pour décorer

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapisser des moules à muffins de coupelles de papier.

Step 3:

Battre le beurre en crème avec le sucre dans un grand bol au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'une texture légère et crémeuse. Ajouter les œufs et la purée de citrouille; bien mélanger. Ajouter le mélange de farine en alternant avec le lait, en mélangeant légèrement après chaque ajout. Remplir les moules à muffins du mélange.

Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 20 à 25 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un cupcake en ressorte propre. Laisser refroidir complètement avant de glacer.

Step 6:

Faire le Glaçage de base à la vanille et au beurre dans un grand bol. Ajouter le colorant alimentaire orange au glaçage à la vanille si désiré. Étendre sur le dessus des cupcakes. Décorer de bonbons au choix.

Images

