

Cupcakes à la vanille

INGRÉDIENT POUR 18 PORTIONS

- 1 1/2 tasse de farine tout-usage
- 1 1/2 c.à thé de levure en poudre
- 1/2 c.à thé sel
- 1/2 tasse beurre, mou
- 3/4 tasse sucre
- 2 oeufs
- 2 c.à thé d'essence de vanille
- 3/4 tasse de lait



GLAÇAGE

- 1 tasse de beurre – 3 tasses de sucre glace – 1 c.à thé d'essence de vanille

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350°F.

Dans un grand bol, tamiser : farine, levure en poudre et sel. Bien mélanger le tout.

Dans un second bol, battre le beurre en crème et ajouter : sucre, œufs et vanille. Bien mélanger.

Ajouter le mélange de farine et le lait. Bien mélanger quelques minutes.

Remplir des moules à muffins aux 3/4. Cuire environ 20 minutes.

Glaçage : Mettre dans un bol tous les ingrédients pour le glaçage et bien mélanger. Ajouter du sucre à glacer au besoin.

Recouvrir les cupcakes de glaçage lorsque ceux-ci sont froids.