

Cupcakes

(Pour environ 15 cupcakes de taille moyenne)

- 130 g de farine (T55)
 - 4 g de levure chimique (= 1cc)
 - ½ cc de sel
 - 80 g de beurre, coupé en morceaux
 - 60 g de lait (demi écrémé)
 - 3 œufs (taille M)
 - 80 g de sucre
 - Pour les **cupcakes à la vanille** : 1 cc d'extrait de vanille
 - Pour les **cupcakes au chocolat** : 100-150 g de chocolat noir
1. Préchauffez le four à 170°C, chaleur statique.
 2. Dans un bol, mélangez la farine, la levure chimique et le sel. Réservez.
 3. Faites fondre le beurre, réservez.
 4. Faites chauffer légèrement le lait, puis ajoutez-y l'extrait de vanille.
 5. Fouettez les œufs avec le sucre pendant 3 minutes. Le mélange doit blanchir et tripler de volume.
 6. Ajoutez le beurre et mélangez (à la feuille au robot ou à la maryse).
 7. Ajoutez la farine et mélangez. Dès que la farine n'est plus visible, ajoutez le lait. Mélangez délicatement à la maryse pour obtenir une pâte lisse et homogène.
 8. Versez la pâte dans les caissettes à cupcakes et faites cuire au four pendant 20-23 minutes.

CONSERVATION:

- 3 jours à température ambiante, dans une boîte hermétique
- 6 jours au réfrigérateur
- 3 mois au congélateur