



# *Les cupcakes au glaçage de Pâques*

Une recette *by* le Salon du Chocolat

---

## Les ustensiles de cuisine

### Pour les cupcakes

- Bol bain-marie (ou deux casseroles, une grande et une petite)
- Un grand bol
- Des caissettes à cupcakes
- Un moule à cupcake (facultatif)

### Pour le glaçage

- Un fouet
- Un bol

## Les ingrédients

### Pour les cupcakes

- 120g de farine
- 2 Œufs
- 100g de sucre
- 70g de beurre
- 10cl de lait
- 1 demi-sachet de levure
- Arôme de vanille

### Pour le glaçage

- 200g de sucre glace
- ½ citron à presser
- 1 blanc d'œuf

## Etape 1 : Les cupcakes

Mélangez les œufs et le sucre dans un bol.

Faites fondre le beurre au bain-marie.

Versez-le dans le bol avec le mélange d'œufs et de sucre.

Incorporez la farine et la levure, puis ajoutez deux gouttes d'arôme de vanille.

Enfin, ajoutez le lait peu à peu, en mélangeant régulièrement pour obtenir une pâte homogène.

Répartissez la pâte dans vos caissettes à cupcake.

Pour la cuisson, vous pouvez insérer les caissettes dans un moule à cupcake ou éventuellement les placer directement sur une grille de votre four.

Laissez cuire pendant 20 minutes.

Pendant ce temps, attaquez la phase suivante : le glaçage !

## Etape 2 : Le glaçage et la décoration des cupcakes

Dans un bol, mélangez activement le sucre glace et le blanc d'œuf avec un fouet.

Continuez jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et crémeux.

Ajoutez-y le jus de citron en l'incorporant bien à l'aide du fouet.

Recouvrez vos cupcakes de ce glaçage, puis laissez-le durcir au frais.

Ajoutez-y des décorations de Pâques à souhait !

*Bonne dégustation !*