

# Les cupcakes

## Ingrédients

Pour 24 cupcakes (6 cm de diamètre)

- + 180 g de beurre
- + 120 g de sucre
- + 200 g de farine
- + 4 œufs
- + 1 sachet de levure
- + 20 cl de lait
- + Caissettes (type caissettes à muffins)
- + Bonbons divers

## Glaçage au choix

- + 150g de chocolat noir fondu
- + 200g sucre glace + qqs gouttes d'eau
- + 120g beurre ramolli et battu avec 80g sucre glace.

## Les + créatifs de Petitstetes.com

+ Les cupcakes sont des petits gâteaux individuels dont la recette de base est très simple et qu'on décore avec toutes sortes de glaçages et bonbons.

+ Tous les cupcakes sont différents. Chaque enfant invente un décor... On peut associer différentes formes de bonbons et couleurs, et même saupoudrer de sucre glace, noix de coco ou copeaux de chocolat... On peut aussi les décorer avec des petits fruits (fraises, framboises, grains de raisins). C'est l'occasion de laisser libre cours à son imagination.

+ Les enfants adorent les cupcakes qui sont très sucrés et très rigolos... Ils les croquent en quelques bouchées, et peuvent piocher plusieurs couleurs, parfums, décorations...

+ Adapter le temps de cuisson en fonction de la taille des caissettes.

## La recette

1/ Mélanger le beurre fondu, le sucre, la farine, la levure, puis ajouter les œufs un à un et le lait

Dès 2 ans



A partir de 4 ans



2/ Disposer les caissettes sur une plaque de cuisson.



3/ Remplir les caissettes à la moitié si vous souhaitez que les cupcakes ne débordent pas, ce qui simplifiera la décoration.



4/ Faire cuire à four moyen (180°) pendant environ 20 minutes. Laisser les cupcakes refroidir avant de le décorer.



5/ Préparer le glaçage choisi



6/ Appliquer le glaçage à la cuillère sur les cupcakes.



7/ Décorer les cupcakes



## Mes + créatifs

+.....  
.....  
+.....  
.....  
+.....  
.....

## Légende



Enfant seul



Ensemble



Parent seul

