

Cupcakes vanille

Pour 12 cupcakes

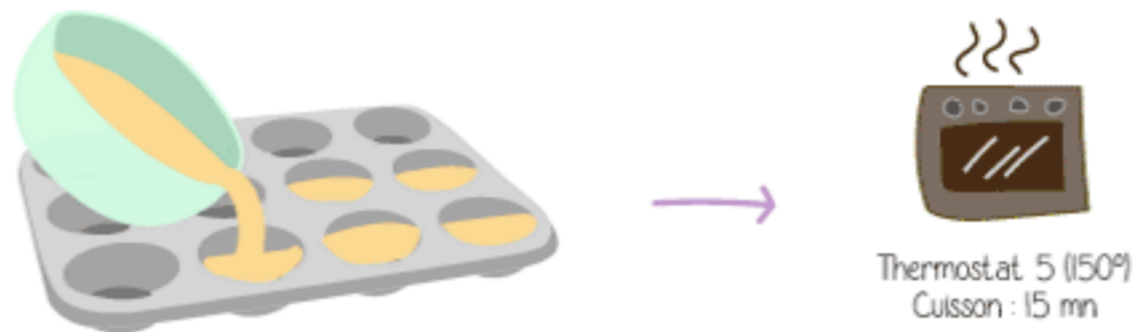
1 Dans un récipient, cassez les oeufs puis battez-les avec le sucre.



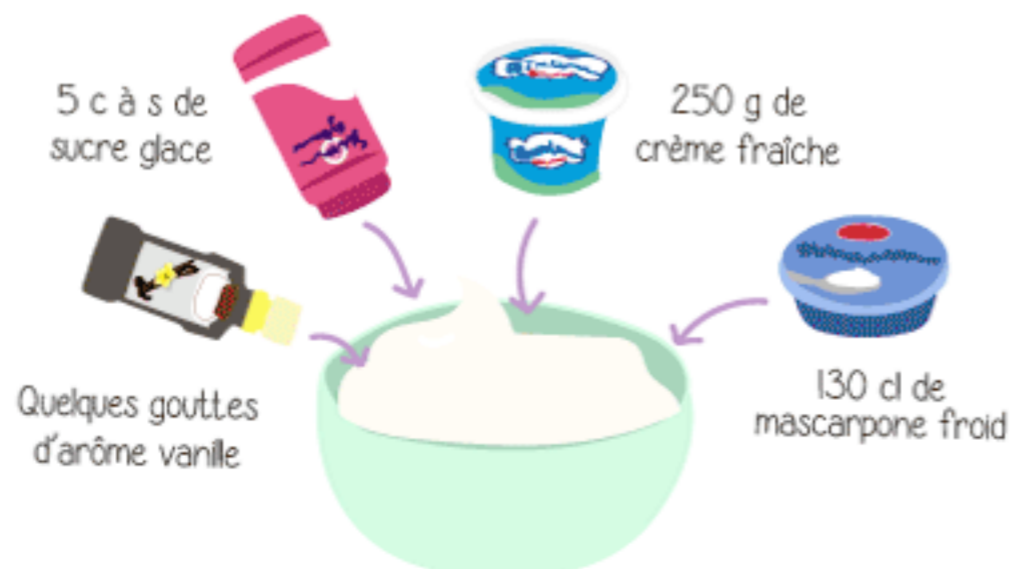
2 Ajoutez le beurre fondu, quelques gouttes d'arôme vanille, la levure et la farine. Mélangez le tout en ajoutant le lait.



3 Versez le mélange dans des moules en silicone et enfournez 15 mn à mi hauteur.



4 Pour le glaçage, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir un glaçage brillant et épais. Une fois les cupcakes refroidis, ajoutez le glaçage à l'aide d'une poche à douille. Placez au frais pendant 1 heure minimum.



IDÉE
Vous pouvez rajouter des fruits rouges ou des bonbons au chocolat dans les moules.

