TAYLOR & COLLEDGE

Cupcakes à la vanille



Temps de préparation: 30 minutes
Total temps de préparation : 55 minutes
Portions: 12 Portions

Ingrédients

Pâte à cupcakes

150 g de beurre
3 CS de Taylor & Colledge Extrait de vanille Bio
120 g de sucre
2 œufs
175 g de farine
1 CC de poudre à lever Dr. Oetker
0,5 CC de Bicarbonate de sodium Dr. Oetker
120 ml de lait
1 prise de sel

Nappage au chocolat blanc

300 g chocolat blanc
100 g de sucre glace
50 g de beurre ramolli
500 g de fromage frais
2 CS de Taylor & Colledge Extrait de vanille Bio

Temps de préparation

1. Garnir la plaque à muffins de moules en papier et préchauffer le four.
2. Battre le beurre avec l'extrait de vanille, le sucre et une pincée de sel dans un bol jusqu'à obtenir une consistance crémeuse et mousseuse. Ajouter les œufs un par un en mélangeant bien à chaque fois. Tamiser la farine, le poudre à lever et le bicarbonate de sodium, puis les incorporer délicatement au mélange humide. Ajouter le lait et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Répartir la pâte dans les caissettes (environ aux ¾) Enfourner à mi-hauteur dans le four préchauffé pendant env. 25 minutes.
3. Retirer du four et laisser refroidir complètement.
4. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie, puis le laisser refroidir.
5. Dans un bol, battre ensemble le beurre ramolli, le sucre glace, le fromage frais et l'extrait de vanille jusqu'à obtention d'une texture lisse et crémeuse (bien s'assurer que tous les ingrédients sont à température ambiante et égoutter tout excès d'eau du fromage frais).
6. Verser délicatement le chocolat blanc refroidi dans le mélange de fromage frais jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé.
7. Verser le nappage dans une poche munie d'une douille en forme d'étoile (Ø 12 mm env.) et décorer les cupcakes refroidis. Garnir de chocolat blanc haché.