

INGRÉDIENTS

CUPCAKES (POUR 6)

- 190 ml (3/4 tasse) de farine tout usage
- 3 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- 65 ml (1/4 tasse) de beurre fondu
- 85 ml (1/3 tasse) de sucre
- 1 œuf
- 5 ml (1 c. à thé) d'essence de vanille
- 85 ml (1/3 tasse) de lait
- Colorant alimentaire (rouge, bleu, vert, jaune)

GLAÇAGE

- 125 ml (1/2 tasse) de beurre mou
 - 375 ml (1 1/2 tasses) de sucre à glacer (au besoin, en ajouter)
-

○ CUPCAKES (POUR 12)

- 1 tasse et demie de farine tout usage
- 1 c. à thé de poudre à pâte
- 1/2 tasse de beurre fondu
- 2/3 de tasse de sucre
- 2 œufs
- 2 c. à thé d'essence de vanille
- 2/3 de tasse de lait
- Colorant alimentaire (rouge, bleu, vert, jaune)

•

GLAÇAGE

- 1 tasse de beurre mou
- 3 de sucre à glacer (au besoin, en ajouter)

ÉTAPES DE LA PRÉPARATION

1. Bien se laver les mains à l'eau et au savon pendant 20 secondes.
2. Préchauffer le four à 350°F (180 °C).
3. Dans un grand bol, bien mélanger la farine et la poudre à pâte.
4. Dans un second bol, battre le beurre en crème et ajouter le sucre, les œufs et la vanille. Bien mélanger.
5. Incorporer le mélange de farine et le lait et brasser pendant quelques minutes.
6. Séparer la préparation également dans quatre bols différents. Mettre les gouttes d'une seule couleur de colorant par bol. Bien incorporer le colorant.
7. Remplir les moules à muffin environs au 3/4, en alternant les couleurs. Faire cuire au four environ 20 minutes.
8. Mélanger tous les ingrédients pour le glaçage. Ajouter du sucre à glaçer au besoin. Décorer les cupcakes avec le glaçage et des petits bonbons, si désiré.

