

# Les Cupcakes de chez Manaëlle



Pour 12 cupcakes

## GENOISE

### Ingrédients :

- 140g de farine
- 100g de sucre
- 4g de levure chimique
- 1 œuf
- 2 x 60 ml de lait
- 45g de beurre doux mou
- 1 c. à café d'arôme de vanille

### Recette :

- Préchauffer le four à 180°
- Dans un saladier mélanger farine+sucre+levure
- Ajouter le beurre mou (non fondu) mélanger avec une fourchette jusqu'à obtenir un effet sableux
- Ajouter 60ml de lait et mélanger.
- Dans un gobelet, mélanger les seconds 60 ml de lait avec l'œuf et l'arôme de vanille
- Ajouter ce mélange au premier et mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène
- Beurrer les moules ou préparer les moules en papier
- Mettre 2 cuillères à soupe de pâte de génoise dans chaque moule
- Cuire pendant environ 20 min à 180°<sup>1</sup>, ne pas laisser trop dorer le dessus (ce serait trop sec)

## GLAÇAGE

### Ingrédients :

- 250g de mascarpone  très fraîche (impératif)
- 100 à 150g de sucre glace
- 5 gouttes de colorant alimentaire liquide
- 1 c. à café d'arôme de vanille

### Recette :

- Dans un petit saladier, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que tout soit incorporé, mais pas trop longtemps pour que ce ne soit pas trop liquide (à cause du réchauffement de la mascarpone)
- Avec une poche à douille<sup>2</sup>, poser le glaçage sur les génoises
- Décorer avec des granules/pépites de chocolat/smarties...

Remarque : Conserver le tout au frais 3 jours maximum.

<sup>1</sup> Pour savoir si c'est suffisamment cuit il suffit d'enfoncer une lame de couteau, celle-ci doit ressortir sèche.

<sup>2</sup> Ou autre outil : pistolet à glaçage, pipette à glaçage ou si vous n'en avez pas un simple sachet de congélation au quel vous coupez un coin (pas trop grand)