

# Cupcakes légers



## Ingrédients nécessaires

beurre : 40g  
lait : 15cl  
farine : 120g  
levure chimique : 1cc  
sucre blanc : 130g  
extrait de vanille : 1cc  
œuf : 1  
sel : 1 pincée(s)

## Préambule

Une base de cupcakes, c'est bien beau, mais une base légère, c'est encore mieux ! Viens découvrir une alternative à la recette classique des cupcakes. Un véritable délice !

### ATTENTION :

*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Préchauffe ton four à 170°C. Mets dans un saladier la farine, le sucre, la levure, le sel et le beurre. Laisse le beurre ramollir.



## Etape 2

Utilise un batteur électrique pour mélanger tous ces ingrédients. Cela te donnera une sorte de poudre.



### Etape 3

Dans un autre récipient, mélange l'œuf, la vanille et le lait.



### Etape 4

Ajoute cela au mélange précédent.



### Etape 5

Remélange à l'aide du batteur électrique.



### Etape 6

Remplis des petites coupelles à cupcakes avec ta pâte. Si tu n'en as pas, tu peux également faire cette recette et la cuire dans d'autres moules de ton choix !



### Etape 7

Laisse cuire tes cupcakes 20 à 25 minutes puis demande à un adulte de t'aider à les sortir du four. Laisse-les refroidir et passe à l'étape suivante ! Choisis un beau glaçage ou une crème pour décorer tes cupcakes. Bonne dégustation !

