

Cupcakes au beurre d'arachides

Ingédients :

2 oeufs
2/3 tasse (130 g) de sucre
1 tasse (130 g) de farine à gâteaux
1/2 tasse (120 g) de beurre fondu
1/2 tasse (125 g) de beurre d'arachides

Glaçage :

1 et 2/3 tasses (170 g) de sucre à glacer
1/2 tasse (120 g) de beurre
1 cuillère à table de beurre d'arachides

Préparation:

Préchauffer le four à 350 F (180 C).
Préparer un moule à muffins en disposant les caissettes à l'intérieur.
Dans un bol mélanger la farine et la poudre à pâte, réserver.
Au batteur électrique, blanchir le sucre et les oeufs pour obtenir une pâte claire et homogène.
Ajouter le beurre petit à petit en continuant de fouetter. Incorporer le mélange de farine et mélanger doucement.
Une fois que votre pâte est lisse et homogène, mettre 1 cuillère à table dans les moules, ajouter 1 cuillère à café de beurre d'arachides, puis remplir chaque moule à mi-hauteur avec la pâte.
Enfourner à mi-hauteur et cuire pendant 15 à 20 minutes.
Attendre 10 minutes avant de retirer les cupcakes du moule, puis les déposer sur une grille pour qu'ils finissent de refroidir.

Glaçage :

Battre ensemble le sucre à glacer, le beurre et le beurre d'arachides.
Avec une poche à douille, déposer le glaçage librement au centre de chaque cupcake.
Parsemer d'arachides hachées.

À table avec les soeurs Bellegarde <http://lessoeursbellegarde.blogspot.ca/>

(Source: les gourmandises d'Isa)