



Pour 12 cupcakes

125 g (1/2 tasse) de beurre, ramolli
125 ml (1/2 tasse) de lait, chauffé (mais non bouilli) puis refroidi
2,5 ml (1/2 c.à thé) d'extrait de vanille
2 oeufs
200 g (1 tasse) de sucre
300 g (2 tasses) de farine préparée * (voir note)
10 g (1 1/2 c. à soupe) de lait écrémé en poudre
15 ml (1 c. à soupe) de café soluble
30 ml (2 c. à soupe) d'Amaretto

*Note : Farine préparée : Farine à gâteau et à pâtisserie qui contient déjà 7,5 ml (1 1/2 c. à thé de levure chimique et 1,2 ml (1/4 c. à thé) de sel par 150 g (1 tasse) de farine

Glaçage :

150 g (1 1/2 tasses) de sucre à glacer
70 g (1/2 tasse) de lait en poudre
15 ml (1 c. à soupe) de café soluble
100 g (1/3 tasse +1 c. à soupe) de beurre ramolli
30 ml (2 c. à soupe) de lait
4 gouttes d'extrait de vanille
2 c. à soupe (30 ml) d'Amaretto

Les cupcakes :

Préchauffer le four à 180 C (350 F). Chemiser un moule à muffins de 12 alvéoles de caissettes en papier.

Dans une casserole, faire chauffer le beurre avec 60 ml (1/4 tasse) de lait et la vanille et remuer jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Ajouter le reste de lait et retirer du feu.

Dans un grand bol, fouetter les oeufs au batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et crémeux.

Ajouter le sucre graduellement, puis incorporer la moitié de la préparation au beurre et de la farine.

Battre le mélange puis ajouter le reste de la moitié de la préparation au beurre et de la farine, le lait écrémé en poudre, le café et l'Amaretto.

Battre le mélange jusqu'à l'obtention d'une consistance bien onctueuse.

Répartir le mélange dans les caissettes en papier et mettre au four 20 minutes, jusqu'à ce que les gâteaux soient gonflés et fermes au toucher, puis les laisser tiédir quelques minutes avant de les transférer sur une grille.

Attendre que les cupcakes aient complètement refroidi avant de les glacer.

Glaçage :

Entre-temps, mettre tous les ingrédients du glaçage dans un bol de taille moyenne et mélanger 1 minute à vitesse réduite avec le batteur électrique, puis augmenter la vitesse et battre 5 minutes pour que le mélange soit léger et crémeux.

Mettre le glaçage dans une poche à pâtisserie puis glacer les gâteaux.