

CUPCAKES À LA VANILLE DU MAGNOLIA BAKERY



(pour environ 12 cupcakes)

Cupcakes:

3/4 tasse de farine à gâteaux
1/2 tasse + 2 c. à soupe de farine tout usage
1 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
2 pincées de sel
1/2 tasse de beurre non salé, à 70F
3/4 tasse de sucre
2 gros oeufs à la température ambiante
1/2 tasse de lait
1 gousse de vanille
1/2 c. à thé d'extrait de vanille

Crème au beurre vanillée:

3/4 tasse de beurre non salé, à 70F
2 1/2 tasses de sucre à glacer
2 c. à soupe de lait
1 c. à thé d'extrait de vanille
1/2 c. à thé de pâte de vanille
Colorant rose en gel

-Préchauffer le four à 350F. Garnir les empreintes d'un moule à muffins de caissettes en papier.

-Dans un petit bol, mélanger les farines, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude et le sel.
Réserver.

Dans une tasse à mesurer, mélanger le lait, les graines de la gousse de vanille et l'extrait de vanille.

-Dans le bol du batteur électrique, à vitesse moyenne, crémiser le beurre jusqu'à ce qu'il soit lisse. Puis, ajouter le sucre graduellement et battre jusqu'à ce que la préparation soit lisse et légère, environ 3-4 minutes.

-Ajouter les oeufs, un à la fois, et bien battre à chacune des additions. Ajouter le mélange à base de farine en trois fois, en alternant avec le lait. Assurez-vous de débiter et de terminer avec les ingrédients secs. Ne pas trop mélanger, le seul objectif est d'incorporer les ingrédients.

- À l'aide d'une cuillère à crème glacée, remplir les caissettes de papier au 3/4 et enfourner les cupcakes au centre du four. Les cuire de 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte propre.
- Déposer le moule sur une grille et laisser les gâteaux refroidir 5-10 minutes. Puis, les retirer du moule et les déposer sur la grille pour les laisser refroidir complètement.
- Pendant que les gâteaux refroidissent, préparer la crème au beurre. Dans le bol du batteur électrique, déposer le beurre. Puis, ajouter 1 1/2 tasse de sucre à glacer, le lait, l'extrait et la pâte de vanille. Battre le tout 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux et lisse.
- Graduellement, ajouter le reste du sucre à glacer à basse vitesse d'abord, puis en augmentant la vitesse. La préparation doit être assez épaisse, crémeuse et lisse.
- Quand la crème a la consistance désirée, ajouter un peu de colorant et battre jusqu'à ce que la couleur soit uniforme.
- Quand les gâteaux ont complètement refroidi, les glacer à l'aide d'une spatule ou d'une poche à douille.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***

(Source: Magnolia Bakery)