

Cupcakes à la vanille, cassonade et mayonnaise (Le palais gourmand)

Je vous conseille de couper de moitié la recette de glaçage, qui est supposément pour 12 cupcakes mais j'ai réussi à en glacer 48 et en mettre un peu entre 2 étages de gâteaux. À moins bien sûr de vouloir 6 pouces de glaçage sur vos petits gâteaux, hihihi. Mais je vous laisse la recette tel que vu sur le site. Ils ont été fait pour les résidents où ma soeur travail et elle m'a dit qu'ils ont fait fureur.

Gâteau:

2 tasses de farine tout-usage

1 tasse de cassonade

1 1/2 c. à thé de poudre à pâte

1/2 c. à thé de bicarbonate de soude

1/4 tasse de sucre

1/2 c. à thé de sel

1 tasse de lait froid ou de l'eau

1 tasse de mayonnaise Hellmann's ****voir note**

1 c. à table d'extrait de vanille

****Vous pouvez remplacer la mayo par de la crème sûre ou du yogourt nature****

Préchauffer le four à 350°(180°) et mettre des caissettes en papier dans un moule à muffin de 12. Dans un gros bol, mélanger ensemble les 6 premiers ingrédients, réserver. Dans un autre bol, mélanger le reste des ingrédients et l'ajouter au premier mélange en brassant à vitesse moyenne durant 1 minute environ. Verser au 3/4 dans les caissettes et cuire 15-20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus commence à dorer, vérifier la cuisson en insérant un cure-dent au centre, s'il en ressort propre, c'est prêt. Faire refroidir complètement sur une grille.

Glaçage:

8 oz de fromage à la crème t° pièce

1/2 tasse de beurre t°pièce

2 c. à thé d'extrait de vanille

3 tasses de sucre à glacer

Battre le fromage, le beurre et la vanille jusqu'à lisse, ensuite ajouter un peu à la fois, le sucre à glacer. Au besoin rajouter de la vanille et/ou un peu de lait. Tartiner le dessus des cupcakes et si désiré, garnir de petits bonbons de couleurs.