

# Cupcakes

4 pers 20 mn

## Les **ingrédients**

- Pour la pâte :
- 2 oeufs
- 50 g de beurre demi-sel
- 12 cl de lait
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 15 g de maïzena
- 4 c. à s. d'huile de tournesol
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- ½ sachet de levure chimique
- Pour le glaçage :
- 1 oeuf
- 200 g de sucre glace
- 50 g de chocolat noir
- 1 citron

## La **recette**

**Etape 1**

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

**Etape 2**

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure et la Maïzena.

**Etape 3**

Dans un second saladier, fouetter le sucre, la vanille et les oeufs puis ajouter l'huile et le beurre fondu.
Incorporer la moitié du mélange à la farine, mélanger puis ajouter l'autre moitié.
Verser le lait sans trop travailler la pâte.

**Etape 4**

Prendre les moules à muffins et les remplir aux deux tiers. Enfourner environ 20 minutes.

**Etape 5**

Dans un récipient, mélanger le sucre glace avec un blanc d'oeuf et le jus d'un citron.

**Etape 6**

Dans une casserole, faire fonde le chocolat au bain-marie.

**Etape 7**

Étaler le glaçage sur les cupcakes, décorer en rond d'un filet de chocolat.