

LA RECETTE COUP DE COEUR

l'épicerie solidaire

RECETTE CUPCAKE

Ingrédients

Oeuf 2
Beurre très mou 120 g
Farine 140 g
Lait 4 c à s
Sucre 100 g
Levure chimique ½ sachet
Sel 1 pincée

Arome de Vanille
Fleur d'oranger
Citron (zeste et jus)
Poudre de Chocolat



Préchauffez votre four à 180°C (th 6). Mélangez le beurre et le sucre au batteur électrique, jusqu'à que la préparation blanchisse.

Ajoutez les œufs un à un, puis la farine en pluie, le sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le lait et le parfum de votre choix.

Déposez 2 cuillères à soupe de votre pâte dans vos moules à muffins ou autre. Mettez-les au four et laissez cuire 20 min.
Laissez-les refroidir une fois cuit.

