

RECETTE FACILE DE CUPCAKES



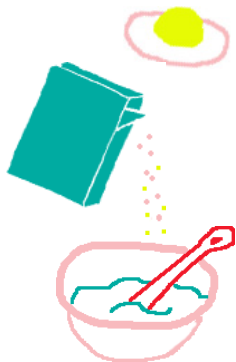
LE GÂTEAU

Ingrédients

1 yaourt nature	2 pots de farine
3 oeufs	2 pots de sucre
1/2 sachet de levure chimique	1/2 pot d'huile
1 sachet de sucre vanillé	24 caissettes à cupcake

Mode d'emploi

1. Verse le yaourt nature dans un saladier, puis nettoie le pot : celui-ci te servira désormais de mesure.
2. Ajoute les 3 oeufs, la levure, le sucre vanillé et le reste des ingrédients en utilisant le pot de yaourt comme mesure. Mélange à l'aide d'un fouet.
3. Verse la pâte dans les caissettes et mets au four à 180° pendant 25 à 30 min environ.



LA CRÈME CHANTILLY

Ingrédients

25 cl de crème liquide entière
25 g de sucre glace

Mode d'emploi

1. La crème doit être très froide, place-la au congélateur 15 min avant de commencer.
2. Mélange la crème avec le sucre glace dans un saladier bien froid puis fouette la crème sucrée. D'abord doucement puis de plus en plus vite au fur et à mesure qu'elle monte. La crème chantilly est prête lorsqu'elle est bien épaisse !
3. Dépose la crème chantilly sur le dessus des cupcakes.



LA DÉCO

Maintenant le plus marrant : amuse-toi à décorer la crème avec des décorations sucrées !

