

# Cupcakes



## Pour 18 cupcakes environ

### Ingrédients :

- 4 œufs
- 240 grammes de sucre
- 240 grammes de farine
- 240 grammes de beurre

### Préparation :

- 1- Faire préchauffer le four à 180°C.
- 2- Faire fondre le beurre au micro-onde. Attention à ce qu'il **reste coloré** en jaune opaque et non pas translucide afin qu'il conserve tout son goût.
- 3- Mettre le sucre et les œufs dans le robot avec le fouet.
- 4- Fouetter le tout jusqu'à obtenir un **mélange mousseux**. La préparation aura doublé de volume.
- 5- Ajouter la farine à la préparation.
- 7- Ajouter le beurre fondu et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 8- Remplir le moule à cupcakes de caissettes en papier.
- 9- Verser la pâte jusqu'au 2/3 de chaque caissette.
- 10- Faire cuire pendant environ 20 min (vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, la lame doit ressortir sèche).

Surtout laissez bien **refroidir entièrement** les bases de cupcake avec de les décorer : les décorations (crème ou autre) peuvent fondre.

## Pour le topping (= décoration)

### Ingrédients :

- 750 grammes de mascarpone
- 110 grammes de sucre glace
- Du colorant alimentaire

### Préparation :

- 1- Mettre le saladier et les fouets du robot au **congélateur** pendant au moins 10 min.
- 2- Sortir le bol du congélateur et y mettre le mascarpone et le sucre glace.
- 3- Rajouter éventuellement du colorant selon les envies !
- 4- Fouetter avec le batteur **pendant environ 5 minutes**. Au début le mascarpone deviendra très liquide puis il se solidifiera. Par contre, une fois que la chantilly est assez ferme, **ne pas continuer de battre** : la chantilly risque de se transformer en beurre.  
Cette chantilly est à conserver au réfrigérateur, même une fois posée sur les gâteaux.
- 5- Remplir une poche à douilles avec cette chantilly au mascarpone et décorer les cupcakes.

**Bon appétit !**