



Cupcakes à la vanille

Dessert

Temps de préparation: 30 min **Temps de cuisson:** 23 **Temps total:** 55 min **Difficulté:** Facile

Portions: 8

INGRÉDIENTS

Pour 8 cupcakes

3 oeufs

160 gr de sucre en poudre

150 gr de farine blanche

⅓ de sachet de poudre à lever

160 gr de yogourt nature (ou de beurre)

Pour la crème vanille

25cl de lait

2 jaunes d'oeufs

50 gr de sucre en poudre

3 cuillères à soupe de Maïzena

30gr de yogourt nature (ou de beurre)

1 sachet de sucre vanillé ou une gousse de vanille

1 goûte de colorant alimentaire (facultatif)

Décoration: sucre, copeaux de chocolat, fraises,...

DESCRIPTION

Cupcakes légers et aérées à la vanille. Le yogourt nature remplace avantageusement le beurre.

INSTRUCTIONS

Préparation de la crème à la vanille

- Dans un bol, faire chauffer **le lait** et **la vanille** (ou sucre vanillé) 1 min au micro-ondes, à puissance maximale.

- Dans une casserole, mélanger **les jaunes d'oeufs** avec **le sucre** et **la Maïzena**.

- Incorporer **le lait** petit à petit, et chauffer le tout à feu moyen, en fouettant sans arrêt, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

- Hors du feu, incorporer les **30gr de yogourt** (ou de beurre), ainsi que **la goutte de colorant** (facultatif).

- Laisser refroidir en mélangeant de temps en temps.

- Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Préparation de la pâte à cupcakes

- Dans un saladier, mélanger **les oeufs** avec **le sucre** à l'aide d'un fouet.

- Incorporer ****la farine, la poudre à lever, ****puis **le yogourt nature** (ou le beurre).

- Verser la préparation dans les moules à cupcakes. Ne pas remplir jusqu'à raz!

- Cuire au four pendant 23 min.

- Démouler les cupcakes tièdes et les laisser refroidir complètement sur une grille.

- A l'aide du poche à douille, garnir le dessus de chaque cupcake de crème vanille.

- Décorer à sa guise les cupcakes: copeaux de chocolats, fraises,...