

CUPCAKES

PETITS GÂTEAUX › MAGDALENAS › CUPCAKES

Ingrid's Vanilla Cupcakes

Ingredients (at room temperature)

- 1/2 cup soft butter
- 1/2 cup sugar
- 2 eggs
- 3/4 cup all-purpose flour
- 1/2 tsp. baking soda
- 1 tsp. baking powder
- 2 tsp. vanilla extract
- 3 tblsp. milk

Royal Icing

- 1 large egg white
- 1 1/2 cup confectioners' sugar
- 1 tsp. lemon juice

Directions

Line cupcake pan with 12 paper liners. Preheat the oven to 400° F (200° C). Whisk together flour, baking soda and baking powder. Mix the butter with the eggs, sugar and vanilla extract. Add flour mixture and milk. Mix until smooth. Fill cupcake liners and bake in the oven for 15-20 minutes until golden on top. Cool on wire rack.

Royal Icing

Whip egg white and sugar with an electric mixer for about 5 minutes. Add lemon juice. Ice the cooled cupcakes. Add decorations such as sugar flowers or jellybeans. Enjoy!



Petits Gâteaux à la Vanille

Ingédients (à la temp. ambiante) • 1/2 t. de beurre, ramolli • 1/2 tasse de sucre • 2 oeufs • 3/4 t. de farine tout usage • 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude • 1 c. à thé de poudre à pâte • 2 c. à thé d'extrait de vanille • 3 c. à thé de lait

Préparation Tapisser un moule à petits gâteaux en papier. Préchauffer le four à 400° F (200° C). Mélanger ensemble la farine, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte. Battre le beurre, les oeufs, le sucre et l'extrait de vanille. Ajouter le mélange de farine et le lait et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Verser dans les moules et cuire au four de 15 à 20 min., jusqu'à ce que le dessus soit doré. Laisser refroidir sur une grille.

Glace royale • 1 gros blanc d'oeuf • 1 1/2 t. de sucre à glacer • 1 c. à thé de jus de citron
Fouetter le blanc d'oeuf et le sucre à la mixette électrique environ 5 min. Ajouter le jus de citron. Glacer les petits gâteaux refroidis. Si désiré, décorer avec des fleurs en sucre ou des jujubes. Bon appétit!

Magdalenas de Vanilla

Ingredientes (a temp. ambiente) • 115g. de mantequilla • 115g de azúcar • 2 huevos • 3/4 taza harina • 1/2 cdita. de bicarbonato • 1 cdita. de polvo para hornear • 2 cdita. de extracto de vainilla • 3 cda. de leche

Preparación Forre 12 moldes con papelitos individuales. Precaliente el horno a 200° C (400° F). Una la harina con el bicarbonato y el polvo para hornear. Bata la mantequilla con los huevos y el extracto de vainilla. Agregue la harina y la leche a la mezcla y bata hasta lograr una masa homogénea. Distribuya la masa en los moldes y hornée 15 a 20 min. hasta que empiecen a dorarse. Deje enfriar sobre una rejilla de alambre.

Glaseado • 1 clara de huevo • 345 g. de azúcar impalpable • 1 cdita. de jugo de limón.
Bata la clara y el azúcar con un batidor eléctrico por 5 min. Agregue el jugo de limón y bata 2 min. más.
Cubra las magdalenas y decórelas con flores de azúcar o caramelos ¡Disfrútelas!

Vanille Cupcakes

Zutaten (zimmerwarm) • 115g weiche Butter • 115g Zucker • 2 Eier • 85g Haushaltsmehl • 5g Backsoda • 10g Backpulver • 10ml Vanilleextrakt • 45ml Milch

Zubereitung Papierförmchen in die Cupcake Formen einlegen. Backofen auf 200° C vorheizen. Mehl, Backsoda und Backpulver verrühren. Butter, Eier, Zucker und Vanilleextrakt verrühren. Mehlmischung und Milch hinzufügen und rühren bis cremig. Cupcakeformen füllen und im Ofen 15 - 20 Minuten backen bis Oberfläche goldfarben wird. Auskühlen lassen.

Zuckerglasur • 1 Eiweis • 345g Puderzucker • 5ml Zitronensaft

Eiweis und Puderzucker mit einem Mixgerät etwa 5 Minuten schlagen. Zitronensaft hinzufügen. Cupcakes mit Glasur dekorieren. Sie können mit Dekorierungen wie Zuckerblüten oder Geleebohnen verziert werden. ...und dann geniessen!