

SWEET VALENTINE

DOUCEURS DE SAINT-VALENTIN • DULCES DE SAN VALENTÍN • SÜSSER VALENTINSTAG

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 tbsp. milk

Chocolate Icing

- 2 3/4 cups confectioner's sugar
- 6 tbsp unsweetened cocoa powder
- 6 tbsp butter
- 5 tbsp evaporated milk
- 1 tsp vanilla extract.

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.

Chocolate Icing

Sift together the confectioners' sugar and cocoa. Cream butter until smooth, then gradually beat in sugar mixture alternately with evaporated milk. Blend in vanilla. Beat until light and fluffy. Decorate your cupcakes. Enjoy!



Petits Gâteaux à la Vanille

Ingredientes (à la temp. ambiante) • 1/2 t. de beurre, ramolli • 1/2 t. 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 table 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.

Glaçage au Chocolat • 2 3/4 t. de sucre en poudre tamisé • 6 c. à table de poudre de cacao non sucré • 6 c. à table de beurre • 5 c. à table de lait concentré • 1 c. à thé d'extrait de vanille

Tamiser le sucre en poudre et la poudre de cacao. Battre le beurre en crème et ajouter la mélange de sucre en alternation avec le lait concentré. Ajouter la vanille. Battre à une consistance lisse. Décorer les petits gâteaux.

Bon appétit!

Magdalenas de Vainilla

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 hornee 15 a 20 min. hasta que empiecen a dorarse. Deje enfriar sobre una rejilla de alambre.

Glaseado de Chocolate

• 275g de azúcar impalpable • 90g de cacao en polvo sin azúcar • 90g de mantequilla • 75g de leche evaporada • 1 cdita de extracto de vainilla

Una el azúcar impalpable con el cacao. Bata el azúcar con la mantequilla e incorpore la leche evaporada. Agregue el extracto de vainilla y bata hasta que quede una mezcla liviana. ¡Diviértase decorándolas!

Vanille Cupcakes

Zutaten (zimmerwärme) • 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.

Zucker Glasur • 275g Puderzucker • 90g Kakaopulver (ungesüßt) • 90g Butter • 75g Evaporierte Kondensmilch • 5ml Vanilleextrakt Puderzucker und Kakaopulver in einer mittelgroßen Schüssel zusammensieben. Butter in einer großen Schüssel cremig schlagen, nach und nach Zuckermischung abwechselnd mit Kondensmilch einrühren. Vanilleextrakt hinzufügen und rühren bis der Teig locker und leicht wird. Cupcakes verzieren....und geniessen!