THE J.M. SMUCKER Co

Cupcakes printaniers

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	25 mins	24	N/A

Ingredients

- **Cupcakes :**
- 2 1/3 tasses (575 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 2 tasses (500 mL) de sucre
- 5 c. à thé (25 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras
- 3/4 tasse (175 mL) de beurre, ramolli
- 1 c. à table (15 mL) d'extrait de vanille
- 3 œufs
- **Glaçage mousseux blanc :**
- 2/3 tasse (150 mL) de shortening tout végétal, ramolli
- 2 c. à table (30 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras
- 2/3 tasse (150 mL) de beurre, ramolli
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 4 tasses (1 L) de sucre glace

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser 2 moules de 12 muffins de coupelles de papier et graisser légèrement le dessus des moules.

Step 2:

Cupcakes : mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel au fouet.

Step 3:

Ajouter le lait évaporé, le beurre, la vanille et les œufs au mélange de farine. Battre à régime moyen ou mélanger à l'aide du fouet jusqu'à l'obtention d'une texture lisse.

Step 4:

Remplir les moules à muffins de pâte jusqu'aux trois quarts. Faire cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un cupcake en ressorte propre. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille avant de glacer, 20 à 30 minutes.

Step 5:

Glaçage : battre le shortening, le lait évaporé, le beurre et la vanille jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Ajouter le sucre, une tasse à la fois, en battant jusqu'à l'obtention d'une texture légère. Glacer les cupcakes une fois refroidis.

Ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire au glaçage pour un arc-en-ciel de couleurs.

Images

