FÊTE DES ÉCOLES

CUPCAKES MOELLEUX À LA VANILLE

Ingrédients (pour 12 cupcakes) :

- 200g de farine - 3 œufs - 150g de beurre mou - 150g de sucre - 50g de sucre glace (pour la décoration) - 1 cuil. à soupe de vanille « 1 cuil. à café de levure « 1 pincée de sel

- Zeste d'1 citron (facultatif) - 100g de pépites de chocolat 50g de noix de pécan ou amandes concassées

Préchauffer le four à 180°C et préparer un moule à muffins avec des caissettes en papier.

Mélanger le beurre et le sucre. Ajouter les œufs un par un, puis la vanille, le zeste de citron (si utilisé). Ajouter la farine, la levure, le sel, puis les pépites de chocolat et les noix.

Cuire pendant 18-20 minutes. Laisser refroidir.

Décorer avec du sucre glace, ou ajouter des toppings au choix comme du glaçage, des fruits frais, des pépites de chocolat, ou des noix.

Bon appétit!





1€ Farine de blé FRANCINE Tous usages T45, 1 kg + 330 g offerts.





Vendu seul 3€ La pièce Le kg : 12,60 €

1€

Beurre Traditionnel Laiterie Condé sur Vire(m) **ELLE & VIRE** Doux ou Demi-sel, 250 g.

Soit les 2 produits : 4,41 € Soit le kg : 8,82 €

1€



159 Le kg : 2,65 €

131

Sucre en Poudre DADDY 750 g.





Sucre glace DADDY 500 g.