

Cupcakes pomme-vanille & glaçage très girly

Pour 12 beaux cupcakes

Préparation : 40 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

**Pour les cupcakes :*

- 2 œufs
- 100g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de beurre
- 120g de farine
- 1 pomme
- 1cc d'extrait de vanille
- 1/2 sachet de levure chimique



**Pour le glaçage rose :*

- 115g de sucre en poudre
- 30ml d'eau
- 2 petits blancs d'œufs
- colorant rose

Ustensiles spécifiques : un moule à muffins et des caissettes en papier, un fouet, une casserole, un saladier, une spatule, une poche à douille avec une douille au choix pour le décor.

Réalisation :

**Pour les cupcakes :*

- Mélanger dans un saladier, les oeufs avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter le beurre fondu et l'extrait de vanille puis mélanger.
- Tamiser la farine et la levure puis les ajouter au précédent mélange.
- Eplucher la pomme et la couper en tous petits morceaux. Ajouter les morceaux à la pâte.
- Déposer des caissettes, dans les empreintes de moule à muffins puis verser un peu de pâte.
- Remplir les caissettes aux 2/3 au maximum.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pour 20 minutes de cuisson.
- Laisser tiédir 5 minutes puis démouler les muffins et les laisser complètement refroidir.

**Pour le glaçage rose :*

- Mélanger tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur.
- Fouetter le tout jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Placer ensuite le saladier au-dessus d'une casserole d'eau bouillante en veillant bien à ce que le fond du saladier ne soit pas en contact avec l'eau pour ne pas cuire les blancs.
- Fouetter au batteur pendant 12 min puis ajouter la pointe d'un couteau de colorant.
- Bien mélanger à la spatule.
- Déposer le glaçage dans la poche à douille munie de la douille choisir.
- Napper les cupcakes et décorer.

Bon appétit !