



# LES CUPCAKES PARFAITS



180g de farine

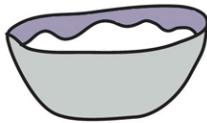
1/2 cc de bicarbonate de soude



1 cc bombée de levure



1/2 cc de sel



1 - Mélangez la farine, la levure, le bicarbonate et le sel.

2 oeufs



100g de sucre

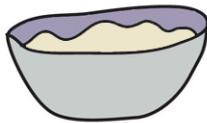


2 - Dans un autre saladier, fouettez vos oeufs jusqu'à blanchiment. Ajoutez le sucre et fouettez de nouveau jusqu'à blanchiment.

100 ml d'huile végétale

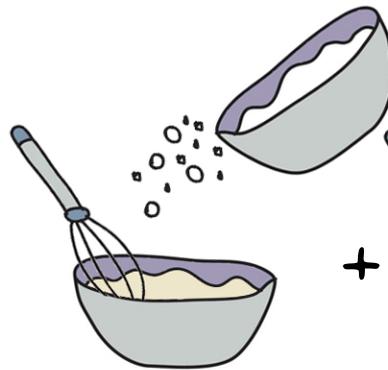


2 cc d'émulsion beurre et vanille



3 - Ajoutez ensuite l'huile et la vanille.

120 ml de lait fermenté



+



4 - Ajoutez en 2 fois la farine et le lait fermenté par alternance.

Remplissez vos caissettes aux 2/3 et enfournez pour 15-18 min à 180 degrés. Surveillez la cuisson, la pointe d'un couteau doit ressortir sèche.

