

Cupcakes Dorés

Josée di Stasio

12 portions

- 125 ml (½ tasse) de beurre
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 2 œufs
- 1 ½ c. à thé d'extrait de vanille
- 375 ml (1 ½ tasse) de farine
- 1 ½ c. à thé de poudre à pâte
- ½ c. à thé de sel
- 125 ml (½ tasse) de crème sure, yaourt ou lait

Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Beurrer et fariner les moules à muffins ou plus simplement insérer les caissettes à muffins dans les moules.

Dans un grand bol, battre en crème, le beurre et le sucre. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chaque addition. Ajouter la vanille et mélanger.

Dans un autre bol, mélanger les ingrédients secs et les ajouter aux ingrédients liquides, en alternant avec la crème sure.

À l'aide d'une cuillère à crème glacée, répartir la pâte dans les caissettes à muffins. Cuire de 20 à 25 minutes, au centre du four, ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré dans le gâteau en ressorte propre. Refroidir sur une grille.

