



THE J.M. SMUCKER Co

Cupcakes à la vanille sans gluten pour les réceptions

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 25 mins 24 N/A

Ingredients

- **Cupcakes:**
- 1 tasse de beurre, ramolli
- 1 3/4 tasses de sucre
- 3 oeufs
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 3 tasses de farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

Robin Hood® Gluten Free All Purpose Flour Blend

- 1 c. à table de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 1/2 tasses de lait
- 1/3 tasse de sucres décoratifs (facultatif)
- **Glaçage:**
- 1/2 tasse de shortening tout végétal
- 4 tasses de sucre glace
- 1/4 tasse de lait
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser les moules à muffins de coupelles de papier.

Step 3:

Battre le beurre en crème avec le sucre dans le grand bol du batteur électrique jusqu'à homogénéité.

Step 4:

Ajouter les oeufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille.

Step 5:

Combiner la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen. Ajouter le mélange de farine en alternant avec le lait. Ajouter un tiers du mélange de farine au mélange d'oeufs. Battre jusqu'à homogénéité. Ajouter la moitié du lait et un autre tiers du mélange de farine, en battant après chaque ajout. Ajouter le reste du lait et terminer par le mélange de farine. Incorporer les sucres décoratifs en pliant si désiré.

Step 6:

Mettre la pâte dans les moules préparés. Taper légèrement les moules sur le comptoir afin d'enlever les bulles d'air.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé de 23 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre d'un cupcake en ressorte propre.

Step 8:

Laisser refroidir les cupcakes dans les moules sur une grille pendant 10 minutes. Démouler et laisser refroidir complètement sur une grille avant de glacer.

Step 10:

Battre le shortening avec le sucre glace, le lait et la vanille dans le bol du batteur électrique à faible vitesse pendant 1 minute. Augmenter la vitesse à moyen élevé et continuer à battre pendant 4 minutes jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. Glacer les cupcakes au goût. Décorer de sucres décoratifs si désiré.

Images

