



INGRÉDIENTS (12 CUPCAKES)

125 g de farine	8 g de sucre vanillé
125 g de beurre de laiterie	2 œufs
125 g de sucre semoule	2 c à s de lait
6 g de poudre à lever	100 g de pépites de chocolat fondant

CUPCAKES

RECETTE

Chauffez le four à 175 °C et préparez une douzaine de **godets pour cupcake** en papier. Sortez le beurre et les œufs une trentaine de minutes à l'avance du frigo pour qu'ils soient à température ambiante.

- Tamisez la farine au-dessus d'un **gobelet mélangeur** et ajoutez la poudre à lever, mélangez le tout avec un batteur. Laissez reposer.
- Mélangez le beurre coupé en dés, le sucre semoule et le sucre vanillé au **robot de cuisine ou Kenwood**. Ajoutez le sucre par petites quantités, pendant que le robot tourne.
- Dès que vous obtenez une masse légère, incorporez les œufs un par un et continuez à mélanger en une pâte homogène. Si vous utilisez un mixeur à main, mélangez le beurre et le sucre dans un bol séparé avec les crochets pétrisseurs. Cassez les œufs au-dessus du bol et continuez à mixer jusqu'à ce que vous obteniez une pâte légère.
- Prenez le gobelet mélangeur avec la farine et la poudre à lever et mêlez-les petit à petit à la pâte, tout en laissant tourner votre robot de cuisine ou mixeur à main. Utilisez éventuellement une spatule pour faire remonter à la surface la farine qui se trouve dans le fond du bol.
- Ajoutez encore 2 c à s de lait.
- Incorporez les pépites de chocolat, mélangez brièvement et la pâte est prête.
- Disposez les godets en papier sur une plaque de cuisson, répartissez la pâte dans les godets. Utilisez une cuillère à glace ou une cuillère ordinaire pour faciliter le remplissage des godets.

Enfournez les cupcakes et laissez cuire **25 minutes** dans le four préchauffé. **Vérifiez la cuisson** après 20 minutes. Piquez la pointe d'un couteau ou une fourchette dans un cupcake, si elle ressort bien sèche, sans trace de pâte, les cupcakes sont cuits. Si ce n'est pas le cas, prolongez la cuisson de quelques minutes et refaites un petit test.

Sortez les cupcakes du four et laissez-les refroidir sur une grille.