

COMMENT QU'IL FAUT S'Y PRENDRE

Fouetter le beurre fondu avec le sucre.

Ajouter les deux oeufs tout en continuant de fouetter.

Délayer le café soluble dans le lait un peu tiédi (ou froid, mais ça prend plus de temps à se dissoudre) et verser ce mélange au précédent.

Incorporer la farine que vous aurez mélangée au préalable avec la levure et le sel petit à petit tout en continuant de fouetter jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.

Disposer des caissettes en papier dans les empreintes de moules à muffins. L'étape est inutile si vous utilisez des moules en silicone. En revanche, ça fait joli je trouve, et je préfère les utiliser même si j'ai des moules en silicone justement.

Verser la pâte dans les moules au 2/3. Pas plus pour pas risquer que ça déborde à la cuisson.

Enfourner pour 20-25 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Piquer avec la pointe d'un couteau pour s'assurer que c'est cuit.

A la sortie du four, démouler les fairycakes et les laisser refroidir.

Pour le glaçage, mélanger du sucre glace avec un peu de café très fort (ou alors dissoudre un peu de café soluble dans de l'eau). La crème obtenue doit être assez compacte mais pas trop pour pouvoir l'étaler. Ajouter 2 cuillères à café de cacao en poudre non sucré et mélanger.

Étaler ce glaçage sur les fairycakes refroidis en déposant une cuillère à café sur le haut du petit gâteau. Il doit être assez liquide pour pouvoir glisser et s'étaler sur le petit gâteau sans arriver jusqu'au bord et déborder de partout.



Recette en images et plus détaillée sur mon blog: <http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com/article-32897108.html>

LES FICHES RECETTES DE LA FLEMMARDE COFFEE FAIRYCAKES



Fiche n°8
Quoi? du café?
Y'a que les imbéciles qui
changement d'avis

TEMPS DE PRÉPARATION

15 MINUTES

CUISSON

20 MINUTES

NIVEAU

FACILE

LE PLUS COMPLIQUÉ, C'EST DE VERSER LA PÂTE
DANS LES MOULES SANS DÉBORDER DE PARTOUT
ET SANS S'ENERVER.

INGRÉDIENTS

125G DE BEURRE
125G DE SUCRE
2 OEUFS
250G DE FARINE
2 CC LEVURE CHIMIQUE
100ML DE LAIT
2 CC CAFÉ SOLUBLE
UNE PINCÉE DE SEL

RETROUVEZ MES AUTRES RECETTES SUR MON BLOG:
[HTTP://FLEMMARDE-MAIS-PLEINE-D-IDEES.OVER-BLOG.COM](http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com)