

## COMMENT QU'IL FAUT S'Y PRENDRE

Mélanger les oeufs entier avec le sucre et le sucre vanillé.

Rajouter la farine et la levure, et le beurre fondu.

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. On ne fait pas des muffins là, donc il faut que la pâte soit bien lisse et sans grumeaux.

Si vous voulez faire des fairycakes marbrés, partager la pâte en deux, et ajouter le cacao à une des moitiés.

Verser le (ou les) mélange(s) dans des caissettes en papier que vous aurez placées au préalable dans des moules à muffins.

Et hop, au four préchauffé à 160° (ça, c'est pour mon four, je découvre que tout dépend du four qu'on a, possible que pour vous, 180° soit plus adapté), pour 20 minutes.

Ensuite, vous pouvez faire un glaçage à base de sucre glace + eau si vous le voulez. C'est pas obligé. Mes essais ont été peu concluants pour cause de glaçage trop liquide. Il y a aussi la version glaçage crème au beurre. Mais alors, c'est un autre sujet, car ce sont alors des cupcakes (à l'américaine donc).



Recette en images et plus détaillée sur mon blog: <http://flemmarde-mais-pleine-d-idees.over-blog.com/article-24130437.html>

## LES FICHES RECETTES DE LA FLEMMARDE

### FAIRY CAKES



Fiche n°6  
A faire nature ou marbré

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)