

### **BASE DE CUPCAKE SUBLIME, FACON STEPHANIE**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 20 mn**

#### **Pour 8 à 10 cupcakes:**

90 gr de beurre à température ambiante

90 gr de crème fraîche épaisse

180 gr de sucre

90 gr de farine

90 gr de féculé de maïs

1/2 sachet de levure chimique

3 oeufs + une petite pincée de sel

Quelques gouttes d'essence d'orange ou de citron

Préchauffer le four à 180°.

Mélanger le beurre et la crème, ajouter les oeufs un à un en fouettant longuement entre chaque ajout.

Incorporer la farine, la Maïzena et la levure.

Monter les blancs en neige avec une pointe de sel (Stéphanie met du vinaigre en plus, je ne l'ai pas mis!). Quand les oeufs commencent à monter incorporer la moitié du sucre pour meringuer la préparation.

Réunir les 2 appareils à la spatule en allant de bas en haut.

Chemiser les moules de carta fata en le faisant déborder largement et remplir les empreintes jusqu'au 3/4 de leur hauteur.

Enfourner une vingtaine de minutes et attendre que les gâteaux refroidissent pour enlever le film.