

Sortez le Baileys et faites des cupcakes!

DESSERTS - NOËL - RECETTES - THÉMATIQUES



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 19 MIN

TEMPS DE REPOS : 1 MIN

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Cupcakes :

- 2 tasses de farine
- 1/4 tasse de beurre à température pièce
- 1/2 tasse de sucre
- 1 oeuf
- 2 bananes bien mûres écrasées
- 1/4 tasse de lait mélangé 1/2 c. à thé de jus de citron
- 1/2 tasse de pépites de chocolat (facultatif)
- 2 c. à soupe de Baileys

Glaçage :

- 1/2 tasse de beurre à température pièce
- 2 tasses de sucre à glacer (ou plus selon la texture désirée)
- 2 c. à table de Baileys

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Mélanger au batteur le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger. Ajouter l'oeuf, les bananes, le lait, le chocolat et le Baileys.

3. Ajouter doucement la farine avec une cuillère pour éviter de faire entrer trop d'air dans le mélange.
4. Diviser en 12 moules à muffin et faire cuire 17-19 minutes.
5. Pendant la cuisson, mélanger les ingrédients du glaçage au batteur. Glacer une fois que les cupcakes sont bien refroidis.

*Si vous congeler, ne pas mettre le glaçage. Le cuisiner seulement au moment de servir.