



Cupcakes légers

Préparation

1. Préchauffez le four à 170 °C.

2. Faites fondre l'Alpro soya Cuire et Rôtir dans une casserole. Mélangez intimement la farine, le sucre, l'Alpro soya Cuire et rôtir, les œufs et l'extrait de vanille dans un bol. Ajoutez ensuite l'Alpro soya Drink Original et mélangez.

3. Disposez les moules à cupcakes sur une plaque de cuisson. Versez la pâte dans une poche à douille et remplissez les moules aux deux tiers. Vous n'avez pas de poche à douille? Pas de panique ! Utilisez deux cuillers pour remplir les moules.

4. Faites cuire les cupcakes 15 à 20 minutes dans le four préchauffé. Garnissez les cupcakes refroidis avec la crème fouettée et les décorations.



8 portions



35min

Ingrédients

- 250 g de farine fermentante
- 125 g de sucre cristallisé fin
- 125 g d'Alpro soya Cuire et Rôtir
- 2 œufs
- 2 c. à s. d'Alpro soya Drink Original
- ½ c. à c. d'extrait de vanille
- Des moules à cupcakes et (éventuellement) une poche à douille
- Décorations pour la garniture

À base de

Original



Cuire et Rôtir Liquide

