



# recette facile de petits gâteaux

adeline morisset

## ingrédients

Les petits gâteaux:

- 3 ½ tasses de farine
- 1 cuillère à soupe de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 tasse de beurre ramolli
- 2 ½ tasses de sucre
- 2 œufs
- 2 cuillères à thé de vanille
- 1 ½ tasse de lait

Le glaçage:

- 1 tasse de beurre ramolli
- 2 ¾ tasses de sucre à glacer

## instructions

Les petits gâteaux:

1. Préchauffer le four à 175 °C (350 °F). Beurrer le moule à muffins ou y placer des moules en papier.
2. Fouetter le beurre et le sucre jusqu'à blanchiment du mélange. Incorporer les œufs et la vanille.
3. Dans un autre bol, combiner la farine, la poudre à pâte et le sel.
4. Ajouter graduellement le mélange sec au mélange de beurre, en y ajoutant un peu de lait à la fois jusqu'à obtention d'une texture lisse.
5. Verser le mélange dans les moules à petits gâteaux et cuire pendant 15 minutes. Les petits gâteaux sont cuits lorsqu'un cure-dent inséré au centre en ressort propre. Laisser reposer les petits gâteaux avant de les glacer.

Le glaçage:

1. Fouetter le beurre et le sucre à glacer jusqu'à ce que le mélange soit d'un blanc uniforme et sans grumeaux.
2. Transférer le mélange dans une poche à décorer. Décorer le dessus de chaque petit gâteau avec une petite rosette.

Parmi les recettes dont j'ai fait la démonstration au Bénin, la plus simple était celle des petits gâteaux avec un glaçage facile. Le prix du lait et du beurre étant très élevé au Bénin, les femmes avec qui je travaillais en utilisaient très peu dans leurs recettes de pâtisserie. Les ingrédients énumérés ici sont ceux de ma recette originale, mais au Bénin j'ai adapté ma recette pour utiliser du lait en poudre et de la margarine. Puisqu'il est facile d'adapter la recette de base des petits gâteaux aux goûts et besoins de la personne qui les confectionne, cette recette est parfaite pour tous.