



LES PURPLE DAY CUPCAKES

Un havre de gourmandises et de pâtisseries pour sensibiliser aux EPILEPSIES et soutenir le PURPLE DAY

Fabriquez vos cupcakes et postez vos photos sur FACEBOOK avec le hashtag #purpleday2023 #epilepsieshandicap ou par mail : secretariat-alsace@erhr.fr

INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 100 grammes de sucre en poudre
- 125 grammes de farine
- 125 grammes de beurre fondu
- 1/2 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c. à café de vanille liquide
- 170 grammes de sucre glace
- 110 grammes de beurre
- colorant alimentaire violet

TEMPS DE PRÉPARATION

Préparation | 20 min

Cuisson | 20 min

Prêt en | 40 min

MÉTHODE

- 01** Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre en poudre, le sucre vanillé et la vanille liquide. Mettre de côté.
- 02** Ajouter petit à petit le beurre fondu (125 gr) en continuant de fouetter. Incorporer la farine et la levure tamisées. Mélanger bien afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
- 03** Remplir les caissettes à cupcakes à mi-hauteur. Faire cuire pendant 15 minutes environ (four préchauffé à 180°C). Lorsqu'ils sont cuits, retirez-les du four et faites-les refroidir sur une grille. Préparer le glaçage. Battre ensemble le sucre glace, le beurre (110 gr) et les gouttes/la poudre de colorant alimentaire violet.
- 04** Sur les petits gâteaux cuits et refroidis, ajouter le glaçage avec une poche à douille (ou un sac congélation dont vous aurez coupé un coin).



Communauté
de pratique
Épilepsies
et Handicap
NORD-EST

Découvrez notre mini
quiz pour mieux
comprendre l'épilepsie :

