

# Cupcakes m&m's

**Pour 18 cupcakes** : 150g de beurre pommade – 175g de sucre blanc – 175g de farine blanche – 3 oeufs – 2,5cc de levure – 2cc de pâte de vanille – 150g de m&m's

Garnissez votre plaque à muffin de caissettes papier et préchauffez votre four à 180°.

Dans une jatte, battez le beurre et le sucre ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez 1 par 1 les oeufs.

Mélangez à part la farine et la levure. Puis ajoutez à l'autre mélange et continuez de fouetter au batteur électrique.

Ajoutez les m&m's au mélange de pâte et mélangez.

Répartissez la pâte dans vos caissettes (au 2/3) et enfournez pendant 20min pour la 1<sup>ère</sup> fournée et 15min pour les suivantes (le four monte en température).

Laissez refroidir dans le moule 10min, puis laissez refroidir démoulé sur une grille.

**Pour le frosting** : 30cl de crème – 1cc de pâte de vanille – 60g de sucre glace – m&m's – cacahuètes non salées

Montez la crème en chantilly. Quand elle est bien prise, ajoutez le sucre et la pâte de vanille. Continuez à fouetter pour bien mélanger. Garnissez une poche munie de la douille de votre choix. Couvrez vos cupcakes froids. Posez sur le dessus des m&m's et/ou quelques cacahuètes non salées.