



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Petits gâteaux au miel et vanille avec glaçage au miel

Ingrédients

½ tasse (125 ml) de beurre non-salé
¾ tasse (180 ml) de sucre
2 œufs
1 ½ tasse (375 ml) de farine tout-usage
1 c. à thé (5 ml) de poudre à pâte
½ c. à thé (2.5 ml) de sel
½ tasse (125 ml) de babeurre
¼ tasse (60 ml) de miel
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Ingrédients pour glaçage au miel

½ tasse (125 ml) de beurre
3 tasses (750 ml) de sucre à glacer
3 c. à soupe (45 ml) de miel

Préparations

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C) et doubler un moule pour 24 mini muffins avec des caissettes en papier et le mettre de côté.
2. Dans un bol moyen, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Réserver.
3. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients humides: le babeurre, le miel et l'extrait de vanille.
4. Dans un grand bol, battre le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
5. Incorporer les œufs, un à la fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien intégrés.
6. Incorporer graduellement les ingrédients secs et les ingrédients humides au mélange de beurre et bien remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.
7. En utilisant une cuillère à crème glacée, remplir les moules à muffins avec le mélange.
8. Cuire environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents en ressorte propre.
9. Retirer du four et laisser les petits gâteaux dans le moule pendant 15 minutes, avant de démouler et les laisser refroidir sur une grille.

10. Pour faire le glaçage au miel, battre le beurre et le sucre à glacer jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter graduellement le miel jusqu'à ce qu'il ait la texture voulue.
11. Mettre le glaçage dans une poche à douille équipée d'une pointe de décoration de votre choix et déposer le glaçage sur le dessus des petits gâteaux refroidis.

Donne 24 petits gâteaux