|  |  |
| --- | --- |
| Ingredients and quantity | Equipment and utensils |
| Flour 5oz (140g)\\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\FARINE.jpg  Butter 4oz (120g)\\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\BEURRE.jpg  Sugar 4oz (120g)\\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\SUCRE.jpg  Egg 2 \\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\index.jpg  Milk 3 tablespoons\\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\LAIT.jpg  Yeast ½ sachet\\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\LEVIRE.jpg  Bicarbonate 1 teaspoon\\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\BICARBONATE.jpg  Vanilla extract 1 teaspoon\\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\VANILLE.jpg | 1 muffin tin\\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\MOULE.jpg  Oven\\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\four.jpg  Mixing bowl\\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\in.jpg  Saucepan\\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\inde.jpg  whisk\\Serveur01\ratmi\Travail\Mes images\FOUET.jpg |

**CUPCAKES**







**1. Pre-heat the oven to 392 degrees F (200°C).**

**2. Melt butter in a saucepan.**

**3. Put sugar in a mixing bowl.**

**4. Add eggs, flour, bicarbonate and yeast.**

**5. Mix with a whisk.**

**6. Add milk and vanilla.**

**7. Fill the muffin tin three-quarters with the preparation.**

**8. Bake for 20 minutes.**

**9. Cool the cupcakes.**