



You need

for 12 fairy cakes

**100g
caster sugar**
100 g de
sucre en poudre



**100g butter
(softened)**
100 g de beurre
(ramolli)

2 eggs
2 œufs



**100g
self-raising flour**
100 g
de farine à levure

**1 teaspoon
baking powder**
1 cuillère à café
de levure chimique



12 paper cases
12 caissettes
en papier

**225g
icing sugar**
225 g
de sucre glace



sprinkles
vermicelles en sucre

Fairy cakes

Gâteau de fées

Les Anglais préparent ces petits gâteaux pour toutes sortes d'occasions. Ils sont délicieux à déguster pour le goûter !



**Preheat oven
to 180°C.**



1 Beat the sugar, butter, self-raising flour, eggs and baking powder in a bowl.

Dans un saladier, mélange le sucre, le beurre, la farine, les œufs et la levure chimique.



2 Put the mixture into 12 paper cases on a baking sheet. Bake in the oven (180°C) for 10-15 minutes.

Dépose le mélange dans les caissettes en papier et place-les sur une plaque de cuisson. Fais cuire dans le four (préchauffé à 180°C) pendant 10 à 15 minutes.



3 In another bowl, mix the icing sugar and 2-3 tablespoons warm water to make the icing.

Dans un autre saladier, mélange le sucre glace et 2 à 3 cuillères à café d'eau tiède pour faire le glaçage.



4 When the cakes have cooled, put the icing on them. Decorate with sprinkles.

Quand les gâteaux ont refroidi, recouvre-les avec le glaçage. Décore avec des vermicelles en sucre.