Μπορείτε να τα φτιάξετε πολύ εύκολα και να τα διακοσμίσετε με ένα νόστιμο γλάσο.

## Υλικά

* 110 γρ βούτυρο ή μαργαρίνη (σε θερμοκρασία δωματίου)
* 110 γρ  κρυσταλλική ζάχαρη
* 2 αυγά (ελαφρώς χτυπημένα)
* 1 κ.γ βανίλια
* 110 γρ αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
* 1-2 κ.σ  γάλα

**Για το γλάσο**

* 140 γρ βούτυρο
* 280 γρ [άχνη](http://www.bbc.co.uk/food/icing_sugar) ζάχαρη
* 1-2 κ.σ γάλα
* Μερικές σταγόνες χρώμα ζαχαροπλαστικής

## Εκτέλεση

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180C and τοποθετήστε χαρτάκια στα φορμάκια.
2. Χτυπήστε μαζί σε ένα μπωλ το βούτυρο με τη ζάχαρη μέχρι να ασπρίσουν και να γινουν κρέμα.Προσθέστε ένα –ένα τα αυγά και μετά τη βανίλια.

**Tip:** Χτυπήστε τα καλύτερα με το χέρι και όχι στο μίξερ.

1. Ρίξτε κουταλιά κουταλιά το αλεύρι εναλλάξ με το γάλα μέχρι να έχετε ένα ρευστό μίγμα. Γεμίστε τα φορμάκια μέχρι τη μέση περίπου.
2. Ψήστε τα στο φούρνο για 10-15 λεπτά, ή μέχρι να ροδίσουν από πάνω και μπίγοντας μια οδοντογλυφλίδα ελέγξε αν έχει ψηθεί και στο εσωτερικό . Αφήστε τα στην άκρη να κρυώσουν για 10 λεπτά και μετά ξεφορμάρετε τα και τοποθετήστε τα σε μια σχάρα
3. Για το γλάσο, χτυπήστε το βούτυρο σε ένα μεγάλο μπωλ μέχρι να μαλακώσει. Προσθέστε τη μισή άχνη και χτυπήστε μέχρι να γίνει ομοιόμορφο.
4. ¨Επειτα προσθέστε την υπόλοιπη άχνη και μια κουταλιά γάλα ( προσθέστε και άλλο γάλα αν χρειαστεί μέχρι το μίγμα να γίνει κρεμώδες και ομοιόμορφο).
5. Προσθέστε το χρώμα ζαχαροπλαστικής και ανακατέψτε να ενωθούν καλά.
6. Βάλτε το γλάσο σε ένα κορνέ και με ελικοειδείς κινήσεις τοποθετήστε το στην επιφάνεια των cupcakes.