

Cupcake arc-en-ciel.



PRÉPARATION

1. Préchauffer votre four à 180° C.
2. Fouetter beurre dans un saladier avec le sucre et le sucre vanillé.
3. Ajouter les œufs et fouetter.
4. Ajouter la farine et la levure tamisées et mélanger à la maryse.
5. Diviser la pâte en 3 bols et ajouter le colorants choisi et mélanger.
6. Remplir les caissettes au 3/4 en alternant les couleurs de pâte. Puis déposer les caissettes une sur plaque de cuisson.
7. Enfourner pour 15 à 18 min selon votre four.
8. Laisser complètement refroidir.
9. Quand ils sont froids, on prépare la chantilly et fouettant la crème dans votre robot muni du fouet en ajoutant le sucre et sucre vanillé et en augmentant la vitesse jusqu'à ce que la chantilly soit bien ferme comme une mousse à raser.
10. Mettre la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille étoile et pocher sur vos cupcakes.
11. Ajouter quelques vermicelles au chocolat et perles de sucre argentées

INGRÉDIENTS

pour 12 cupcakes (...):

Pour les cupcakes :

- 90 g de beurre mou
- 150 g de farine
- 90 g de sucre
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique
- Colorant (3 couleurs minimum)

Pour la chantilly :

- 25 cl de crème liquide entière
- 30 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Pour la décoration :

- Perles de sucre argentées
- Vermicelles au chocolat

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »

ASTUCES & CONSEILS

- ...