

LA cuisine DES Sisters

Dispo en BD !





Les cupcakes fabuleux

Recettes et photos **Brigitte Carrère**



Ingédients pour une vingtaine de petits cupcakes

Temps de préparation : **25 mn**

Cuisson : **25 mn**

Difficulté : **Très facile**

Les mini « cakes »

- 2 œufs
- 120 g de sucre
- 150 g de farine
- 3 cuil. à soupe de crème liquide
- 3 cuil. à soupe d'huile
- 2 cuil. à café de levure chimique

La garniture

- 300 g de fromage à tartiner type « Philadelphia »
- 2 cuil. à soupe de jus de citron
- 60 g de sucre glace
- décors au choix : petites fraises, groseilles, vermicelles ou billes sucrées...

Les cupcakes fabuleux



Étape 1

- Préchauffe le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélange au fouet les œufs, la crème, l'huile et le sucre.
- Ajoute ensuite la farine et la levure.



Étape 2

- Place des petits moules à cupcake en papier sur un support en silicone.
- Verse la pâte en remplissant les moules aux $\frac{2}{3}$ environ.
- Fais cuire pendant 25 mn.



Étape 3

- Dans un bol, verse le fromage à tartiner, le sucre glace et le jus de citron.
- Mélange avec une fourchette.



Étape 4

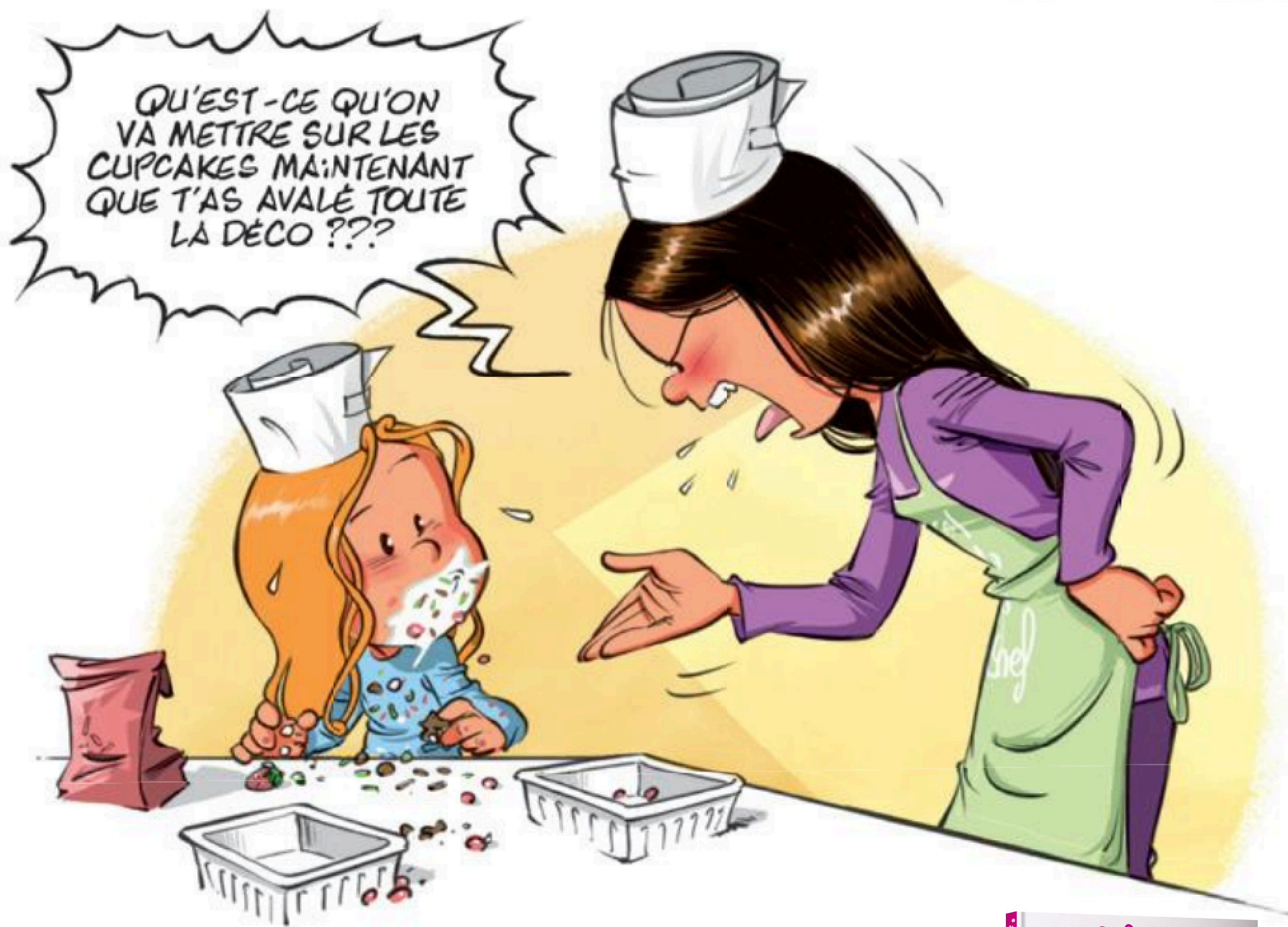
- Dépose une grosse cuillerée de cette crème sur chaque cupcake.
- Dessine des stries avec une fourchette.



Étape 5

- Finis de décorer les cupcakes avec des fruits ou des bonbons.

Le final



LA cuisine DES
Sisters

