

Les Rainbow Cupcakes

Ingrédients

Pour les Cupcakes :

- 3 œufs
- Beurre 170 gr
- Sucre 170 gr
- Vanille 1 gousse
- Levure 1 sachet
- Lait 4 à 5 cuillères à soupe
- Farine 275 gr
- Colorant (bleu, vert, jaune, rouge)



Pour le glaçage crème au beurre :

- Beurre pommade
- Sucre glace
- Vermicelles

Recette :

Pour les cupcakes : Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les graines d'une gousse de vanille, puis les œufs et mélanger. Incorporer la farine progressivement avec la levure tout en mélangeant et ajouter enfin le lait. Mélanger de nouveau jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante.

Diviser la pâte en quatre dans des récipients séparés. Ajouter quelques gouttes de colorants dans chaque récipient pour obtenir 4 pâtes de couleur différente. Mettre les pâtes dans une poche à douille et pocher dans des caissettes en papier préalablement disposées dans votre moule à muffins. Dans des caissettes disposées dans un moule à muffins, pocher successivement les 4 pâtes en commençant par le bleu, le vert, le jaune, puis enfin le rose. Enfourner 15 mn à 200°C.

Pour le glaçage crème au beurre : Mélanger énergiquement le beurre pommade (ramolli à température ambiante) et le sucre glace jusqu'à obtenir une texture bien crémeuse. Mettre dans une poche à douille et pocher sur les cupcakes refroidis. Décorer avec des vermicelles en chocolat.

Vous pouvez remplacer le glaçage crème au beurre par une crème chantilly.