

Cupcakes lapin de Pâques

Original / apéritif

Par Miss Qooking



Détail de la recette



Difficulté
Facile



Couverts
8



Prix
\$



Préparation
15min



Cuisson
20min

Les enfants vont adorer

Et oui c'est le weekend de Pâque! C'est l'occasion de préparer ces cupcakes lapins, qui sont simples à réaliser et tout simplement délicieux ! Les petits vont adorer!

Liste des ingrédients

Flocons à la noix de coco

Régliasse

Marshmallows

Cœur en chocolat

M&M's

Étapes de préparation

1

Faire chauffer le four à 180°C. Dans un bol, mélanger 250g beurre et 350g de sucre en pommade. Ajouter 3 œufs, un par un. Ajouter le zeste de citron et la 1cc d'extrait de vanille. Bien battre.



2

Tamiser la farine, la levure et le sel. Ajouter la préparation au mélange avec 45 cl de crème. La pâte va épaissir.



3

Remplir les moules à muffins de pâte et enfourner pendant 20 minutes. Laisser refroidir 10 minutes et laisser refroidir complètement.



4

Pendant ce temps, préparer le nappage. Dans un bol, travailler 250 g de beurre en avec 1 cc de vanille liquide. Ajouter 600g de sucre en 4 fois, en battant bien entre chaque ajout. Ajouter 2 cs de lait et continuer à mélanger jusqu'à ce que le nappage soit léger et mousseux.



5

Couper les Chamallows en deux dans le sens de la longueur. Les Laisser comme ça ou bien "tremper" la partie coupée dans du sucre coloré. Insérer un cure-dent ou un Mikado (si c'est pour des enfants) au centre (en longueur). Les oreilles sont faites !



6

Quand les cupcakes sont bien froids, les tartiner de nappage. Déposer délicatement les oreilles, mettre un cœur au chocolat pour le nez puis dessiner les moustaches avec du réglisse et les yeux avec des smarties.

