



Ariel

Disney
PRINCESSES

CUPCAKES SOUS L'OcéAN

Plongez dans les profondeurs sous-marines avec Ariel et ses amis en préparant ces cupcakes scintillants en forme de coquillage.

Instructions

1. Placez les caissettes à cupcakes dans le moule à muffins.
2. Préchauffez le four à 180 °C, ou à 160 °C si vous utilisez un four à chaleur tournante.
3. Mettez le beurre et le sucre dans le saladier et mélangez à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à obtenir un mélange léger et mousseux.
4. Cassez l'œuf et lavez-vous les mains avant d'ajouter l'extrait de vanille au mélange et de mélanger.
5. Ajoutez la farine et la levure chimique et mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène – attention à ne pas trop mélanger.
6. Ajoutez le lait et mélangez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir une pâte.
7. Répartissez la pâte uniformément dans les caissettes à cupcakes, puis placez le moule à muffins dans le four préchauffé et laissez cuire pendant 18 à 22 minutes.
8. Piquez l'un des cupcakes à l'aide d'une fourchette pour vérifier s'il est cuit.
9. Laissez refroidir les cupcakes pendant que vous préparez la crème au beurre.
10. Battez tous les ingrédients de la crème au beurre dans un bol propre.
11. Placez l'embout dans la poche à douille et versez la crème au beurre dans la poche en éliminant les bulles d'air.
12. Pressez la crème au beurre en formant 4 à 5 spirales en forme de coquillage, saupoudrez de paillettes comestibles et placez une perle comestible en guise de touche finale avant de servir !

• Pour 6 cupcakes •

Ingédients

Pour les cupcakes

75 g de beurre doux
75 g de sucre roux
1 gros œuf
75 g de farine auto-levante
2 cuillères à café de lait entier

Pour la crème au beurre

70 g de beurre doux,
ramolli
140 g de sucre glace
2 cuillères à café de lait entier
1/2 cuillère à café
d'extrait de vanille
3 gouttes de colorant
alimentaire violet
1/2 cuillère à café de
paillettes comestibles
Perles en sucre

Matériel nécessaire :

Caissettes à cupcakes
Embout en étoile
pour poche à douille
Poche à douille
Saladier
Batteur électrique à main
Moule à muffins

Astuce

À faire en présence
d'un adulte.

Changez la couleur de la
crème au beurre en ajoutant
différents colorants.
Essayez le rouge ou le
turquoise, comme les
cheveux ou la queue d'Ariel !

