



## CUPCAKES

125g beurre - 125g sucre - 125g farine - 2 oeufs - 1 càc levure chimique - 1/2 càc bicarbonate de soude - 1/2 càc d'extrait de vanille –

Préchauffer le four à 200°.

Préchauffer le four à 200°.

Mixer tous les ingrédients. Rajouter 2 càs de lait à la pâte obtenue en mixant doucement pour obtenir un mélange mousseux.

Remplir une poche munie d'une douille lisse 16. Poser des moules papier dans les alvéoles de la plaque à muffins. Remplir les moules aux 2/3.

Cuire 15 à 20min. Vérifier la cuisson à l'aide d'une aiguille ou d'un couteau.

Sortir du four. Laisser refroidir sur une grille.

### Glaçage :

350g sucre glace - 2 blancs d'oeufs –

Battre les 2 durant 5min. Ajouter le jus d'1/2 citron et battre à nouveau 2min. Partager le mélange en 2, y ajouter 1 1/2 càc de colorant liquide rose et 1 càc de colorant liquide vert dans l'autre moitié.

A l'aide d'une douille cannelée F17, décorer les gâteaux en couche épaisse.

Laisser sécher.