

Nid de Pâques version cupcakes



4 personnes



20
minutes



Facile

Ingrédients

- 100 g de beurre mou
- 115 g de sucre en poudre
- 2 oeufs légèrement battus
- 85 g de farine
- 25 g de cacao en poudre (type VanHoutten)
- des caissettes (ou moules en papier)

Glaçage

- 75 g de beurre mou
- 175 g de sucre glace
- 1 c à s de lait
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- 24 petits oeufs pour décorer

Préparation

Dans un saladier, battez le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajoutez graduellement les oeufs, mélangez bien après chaque ajout. Incorporez la farine et le cacao. Répartissez dans les caissettes, remplissez aux deux tiers, pas plus. Mettez-les au four entre 15 et 20 mn, ils doivent être bien levés et fermes au toucher. Mettez-les à refroidir sur une grille.

Pour le glaçage, mettez le beurre dans un saladier et battez-le pour le rendre mousseux. Ajoutez le sucre glace et le lait ainsi que l'extrait de vanille. Mélangez bien pour que la crème soit lisse.

Quand les cupcakes sont froids, coupez le dessus avec un couteau bien aiguisé si nécessaire. Versez la crème dans une poche munie d'une douille en étoile assez grosse. Déposez un cordon de crème au beurre sur le pourtour de chaque biscuit et déposez 3 petits oeufs au centre. Mettez-les au frais jusqu'au moment de servir.