



Unicolour Cupcakes

Imaginez-vous, des cupcakes complètement bleu turquoise sur votre sweet table. Ces cupcakes bleu turquoise feront sensation ! Réalisez des cupcakes en plusieurs couleurs, remplissez une caissette à cupcake d'un cupcake de la même couleur que sa caissette et surmontez-le d'une rosette également de la même couleur. Cela va surprendre tous vos invités !

Boodschappenlijstje



House of Marie Baking Cups Turquoise
pcs/48

HM4716
3,35 €



Wilton Recipe Right® Moule à Muffin
12 Cavités

03-3118
10,49 €



Autres ingrédients :

- * 250 g de beurre
- * 5 œufs (environ 250 g)
- * 250 + 100 ml d'eau
- * 100 ml de lait

Préchauffez votre four à 180 °C (four à chaleur tournante 160 °C). Disposez une caissette à cupcake dans chaque empreinte d'un moule à muffins. Ajoutez 250 ml d'eau à 100 g de FunCakes mélange pour crème pâtissière et remplissez une poche à douille. Mixez 500 g de FunCakes mélange pour cupcakes, 5 œufs et 250 g de beurre ramolli pendant 4 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse. Remplissez les caissettes aux 2/3 avec la pâte. Découpez le bout de votre poche à douille, enfoncez la poche à douille dans votre pâte et ajoutez-y une petite quantité de crème pâtissière. Faites cuire au four pendant 18 à 20 minutes jusqu'à ce que les cupcakes soient cuits et retirez les cupcakes du moule pour les laisser refroidir sur une grille.

Préparez 150 g de FunCakes préparation pour crème enchantée selon les instructions sur l'emballage ou selon la recette de base. Ajoutez-y une petite goutte de colorant turquoise. Remplissez une poche à douille, utilisez une douille 1M et réalisez de belles grandes touffes sur les cupcakes. Décorez vos cupcakes avec le joli mélange disco de FunCakes.

Conseil : utilisez plusieurs couleurs de caissettes à cupcake et donnez la touffe de crème enchantée la même couleur que la couleur de la caissette. Employez éventuellement différentes douilles. Ensuite, décorez les cupcakes de différents flocons.