



Mini kip en ei-cupcakes

Quand il vous reste une boîte à œufs vide, ne la jetez pas et remplissez-la de ces cupcakes mignons façon nids de Pâques !

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Cupcakes 500g

F10105
4,55 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
5,09 €



FunCakes Food Colour Gel Marron 30g

F44140
3,65 €



FunCakes Décorations en Pâte à Sucre
Poule & Œuf set/12

F50900
2,59 €



FunCakes Poches à Douille 41cm pk/10

F85110
3,89 €



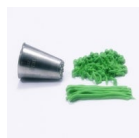
Wilton Recipe Right Moule à Muffins
Mini 24 Cups

03-0-0017
12,59 €



PME Mini Caissettes à cupcake Pastel
pk/100

BC721
2,89 €



JEM Douille Hair Grass Multi Opening
Small #233

NZ233
1,45 €

Autres ingrédients :

- * 400 g de beurre ramolli non salé
- * 5 œufs
- * 125 ml d'eau

Préchauffez votre four à 180 °C (four à chaleur tournante 160 °C). Préparez 125 g de FunCakes mélange pour crème au beurre et 500 g de FunCakes mélange pour cupcakes selon les instructions sur l'emballage ou selon nos recettes de base pour crème au beurre et cupcakes. Disposez une caissette à cupcake dans chaque empreinte d'un moule à muffins. Remplissez une poche à douille avec la pâte à cupcakes, découpez le bout de votre poche à douille et remplissez les caissettes aux 2/3 avec votre pâte. Faites cuire au four pendant 18 à 20 minutes jusqu'à ce que les cupcakes soient cuits et dorés. Répétez l'opération avec le reste de la pâte. Ajoutez le colorant alimentaire en Gel FunColours à votre crème au beurre jusqu'à ce que vous obteniez une couleur marronne. Remplissez une poche à douille, utilisez une douille #233. Réalisez un nid sur vos cupcakes et finissez par y déposer quelques poussins et œufs en pâte d'amandes.

Rendu possible par FunCakes