



Cupcakes roses à la crème au beurre



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour les muffins

250 grammes de beurre
250 grammes de sucre
250 grammes de farine fermentante
1 pincée de sel
4 œufs
4 cuillères à soupe de lait
2 plaques de cuisson à muffins (pour 12 muffins)
caissette à muffins

pour la crème au beurre

250 grammes de sucre glace
125 grammes de beurre (doux, à température ambiante)
3 cuillères à soupe d'eau
colorant rose

Méthode de préparation

- 1.** Fouettez la crème jusqu'à ce qu'elle soit crémeuse.
- 2.** Ajoutez le sucre, la farine, le sel, les œufs et le lait. Fouettez jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.
- 3.** Utilisez une cuillère à glace pour répartir la pâte dans les caissettes disposées au préalable dans les plaques à muffins.
- 4.** Faites cuire 15 minutes au four préchauffé à 190 °C.



- 5.** Laissez refroidir sur une grille.
- 6.** Mixez le beurre dans un saladier jusqu'à ce qu'il soit crémeux.
- 7.** Tamisez le sucre glace par-dessus et ajoutez l'eau. Remuez bien.
- 8.** Versez la moitié de la préparation dans un autre saladier et incorporez-y un peu de colorant rose.
- 9.** Munissez-vous d'une poche à douille éventuellement dotée d'un embout cannelé.
- 10.** Remplissez-la d'abord de crème au beurre blanche, puis de crème rose.
- 11.** Mélangez légèrement les deux dans la poche à douille. Décorez chaque cupcake avec un peu de crème.