

Cupcakes petit jardin fleuri à la gelée de coing



Pour les quatre heures des enfants je vous propose de réaliser de jolis cupcakes décorés comme dans un jardin à la gelée de coing. Des cupcakes que j'ai réalisés pour que ma mère les emmène à son travail et qui ont eu beaucoup de succès. J'avais bien imaginé ces cupcakes avec un glaçage vert pour rappeler de l'herbe et des petites fleurs blanches, violettes et roses. Pour réaliser "l'herbe" j'ai utilisé une douille avec des petits trous (je ne sais pas trop si cette douille à un nom...^^).

**Pour environ 12 cupcakes**

**Ingrédients:**

**Pour la génoise à la gelée de coing:**

2 gros oeufs

120g de beurre mou

50g de lait

140g de farine

100g de sucre

2c. à café de levure chimique

1 pincée de sel

155g de gelée de coing

**Pour la crème au beurre:**

300g de beurre à température ambiante

150g de sucre glace

1 pincé de sel

1/4c. à café d'extrait de vanille

Colorant alimentaire vert pomme, rouge fraise et violet

**Pour la décoration:**

Petites billes en sucre de toutes les couleurs

**Préparation:**

**Préparez la génoise à la gelée de coing:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre et le sucre au fouet, jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez les oeufs un à un, en fouettant entre chaque ajout, puis ajoutez la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez le lait et enfin la gelée.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Répartissez la pâte dans chaque caissette. Enfourez pour 25min.

Après ce temps, démoulez les cupcakes des alvéoles et laissez-les refroidir sur une grille.

#### **Préparez la crème au beurre:**

A l'aide d'un batteur électrique, fouettez le beurre jusqu'à obtenir un mélange clair et crémeux.

Ajoutez alors le sucre glace, le sel et l'extrait de vanille. Fouettez bien pour lisser.

Divisez la crème en deux. Dans l'une des moitiés ajoutez le colorant alimentaire vert et fouettez de nouveau pour bien l'incorporer. Divisez l'autre moitié en trois parts. Ajoutez dans une part le colorant alimentaire rouge fraise et dans une autre le colorant alimentaire viole. Laissez la dernière part sans colorant.

Versez la moitié de la crème au beurre verte dans une poche à douille avec des petits trous. Glacez rapidement les cupcakes avec l'autre moitié avec une spatule. Décorez le dessus des cupcakes en faisant par-ci par-là de l'herbe.

Versez les trois crèmes au beurre dans des poches différentes avec des petites douilles cannelées. Réalisez des petites roses sur les cupcakes en formant des spirales partant de l'intérieur.

Parsemez des billes en sucre.

Servez aussitôt ou entreposez au frais jusqu'au moment de servir.