


# DELICIOUS RAINBOW CUPCAKES... (délicieux cupcakes arc-en-ciel)

Recette offerte par Marie Evelyne VOISIN de RUN GOURMANDISES

 30min

 Facile

 Economique (soit 0,50cts par cupcake)

*Vous le reconnaîtrez, ce sont ces fameux petits gâteaux américains qui ne cessent de cartonner dans le monde entier et qui nous sublime à chaque fois quand on en voit un et quand on en mange aussi ! Innovez avec de la couleur, jouez de votre imagination, ajoutez votre grain d'originalité et de folie, et le tour est joué ! Pour le goûter du 16h, le weekend en famille, une idée pour un anniversaire ou pour fêter halloween ?! Toutes les occasions sont bonnes pour se faire plaisir mais surtout pour épater vos convives !*



## INGREDIENTS (pour une dizaine) :

- ✓ 100g de beurre fondu
- ✓ 100g de sucre roux
- ✓ 180g de farine T55
- ✓ 02 œufs (calibre petit)
- ✓ 50ml de lait
- ✓ 02 bananes bien mûres
- ✓ 1 cuillère à café de levure chimique
- ✓ 200ml de crème liquide entière 35%
- ✓ 70g de sucre glace ou roux
- ✓ Du colorant alimentaire (trois couleurs différentes) et des billes pour la décoration



Mélanger le beurre fondu avec le sucre. Ajouter les œufs et fouetter.



Ajouter la farine et la levure et mélanger.



Verser le lait et continuer de mélanger.



Diviser la pâte en trois portions égales. Préparer vos colorants (suivre votre notice).



Mélanger vos colorants.



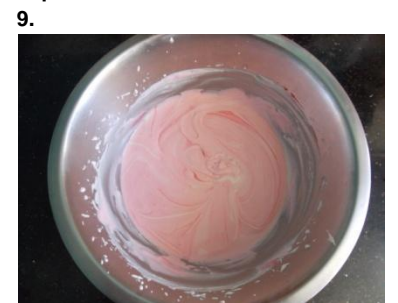
Peler les bananes et couper en rondelles. Déposer les rondelles dans les moules.



Alternier les pâtes équitablement. Préchauffer le four, cuisson 180°C / 25min.



Fouetter la crème liquide avec 70g de sucre.



Ajouter un peu de colorant à la chantilly.

10. A l'aide d'une poche à douille, décorer vos cupcakes et ajouter des « billes alimentaires arc-en-ciel » par dessus.

- ❖ Retrouvez la méthode d'utilisation de poche à douille, et d'autres recettes aussi délicieuses et astucieuses sur mon blog : <http://www.rungourmandises.eklablog.com> et suivre ma page facebook sur : <http://www.fr-fr.facebook.com/RunGourmandises>
- ❖ Conseils gourmades d'Evelyne VOISIN pour bien réussir ses cupcakes : remplir les moules à 3/4. Après cuisson, laissez les gâteaux refroidir sur une grille pour avoir plus de moelleux !

Marie Evelyne VOISIN.