

Cupcakes licorne



Pour le spectacle de danse de ma sœur (qui était au mois de juin, pour vous dire que certaines de mes recettes dates !) j'avais eu l'idée de faire des cupcakes licorne, oui c'est la mode des sirènes, des licornes, je trouve ça marrant et ça fait du bien de mettre un peu de paillettes dans ce monde sombre. Ces cupcakes sont très simple à réaliser. Dans la génoise j'ai mis des confetti et pour la décoration, j'ai réalisé une crème au beurre à la vanille que j'ai divisé en trois et que j'ai coloré en rose, violet et bleu. Le tout saupoudré de poudre alimentaire argentée pour le petit côté féérique ;).

Pour environ 12 cupcakes

Ingrédients:

Pour la génoise confetti:

2 gros oeufs
120g de beurre demi-sel
50g de lait
140g de farine
100g de sucre
2c. à café de levure chimique
1c. à café d'extrait de vanille
1 pincée de sel
65g de confetti (vermicelle arc-en-ciel)

Pour la crème au beurre licorne:

300g de beurre à température ambiante
150g de sucre glace
1c. à café d'extrait de vanille
Colorant alimentaire en poudre bleu, rose et violet
Colorant alimentaire en poudre violet
Colorant alimentaire en poudre rose

Pour la décoration:

Poudre alimentaire argentée

Préparation:

Préparez la génoise confetti:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre mou et le sucre au fouet.

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, l'extrait de vanille et enfin les confetti.

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

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

Préparez la crème au beurre licorne:

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

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

Divisez la crème au beurre en trois et ajoutez dans chaque saladier une couleur, mélangez bien pour homogénéiser les crèmes.

Dans une poche à grosse douille cannelée, placez les trois crèmes au beurre les unes à côté des autres.

Décorez les cupcakes avec la crème au beurre. Saupoudrez la poudre argentée sur la crème au beurre.

Servez aussitôt ou entreposez au frais.