

## Cupcakes aux bonbons dragibus soft®



Pour fêter l'arrivée du printemps (qui était hier) je voulais une recette avec de la couleur, de la fraîcheur, qu'elle soit simple et gourmande ! J'ai donc réalisé ces petits cupcakes avec les bonbons dragibus qui sont plein de couleurs. J'ai fait ma chantilly au siphon mais vous pouvez très bien la réaliser vous-même. Pour finir ces cupcakes sont vraiment délicieux, le gâteau est frais, moelleux; la chantilly apporte une touche crémeuse et les bonbons plein de gourmandises !

### **Pour 10 cupcakes**

#### **Ingédients:**

##### **Pour le gâteau:**

120g de farine

1,5c. à café de levure chimique

100g de sucre en poudre

50g de beurre

1 oeuf

12cl de crème liquide

1c. à café d'arôme de citron

2c. à soupe de jus d'orange

##### **Pour la chantilly:**

30cl de crème liquide entière bien froide

3c. à soupe de sucre glace

20 dragibus soft® en petits morceaux

#### **Préparation:**

##### **Préparez la chantilly:**

Dans un saladier, mélangez au fouet la crème liquide avec le sucre glace. Versez à travers un tamis fin la chantilly dans le siphon. Percutez une cartouche de gaz, retournez le siphon tête en bas, secouez-le verticalement 4 à 5 fois à fin que le gaz se mélange bien à la préparation. Réservez au moins 2H au réfrigérateur.

**ou**

Dans un bol, montez la crème en chantilly. Quand elle commence à prendre, ajoutez le sucre glace et continuez de fouetter. Réservez au réfrigérateur.

**Préparez les gâteaux:**

Préchauffez le four à 170°C.

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le sucre.

Faites fondre le beurre. Mélangez-le dans un saladier avec l'oeuf, la crème liquide, le jus d'orange et l'arôme de citron. Ajoutez la farine et remuez délicatement pour que la préparation soit homogène.

Préparez des caissettes dans des moules à muffins. Versez la pâte dans les caissettes. Enfourez et laissez cuire 25min.

Sortez-les du four et laissez-les bien refroidir.

Secouez de nouveau le siphon tête en bas, 4 à 5 fois. Recouvrez chaque cupcake d'un cône de chantilly puis décorez-les de morceaux de dragibus.

**ou**

Versez la chantilly dans une poche à douille cannelé et recouvrez chaque cupcake d'un cône de chantilly puis décorez-les avec les dragibus.