

Cupcakes de Noël, aux épices et cœur cerise



Et maintenant, nous sommes exactement à 1 semaine de Noël ! C'est pas génial ?? Alors sans plus tarder je vous propose une création de cupcakes spécial pour cette occasion ! De jolis cupcakes bien gourmands au cœur confiture de cerise et avec de la cannelle et du quatre-épices c'est un réel bonheur de déguster ces merveilles !

Pour 10 cupcakes

Ingrédients:

Pour la pâte:

1 oeuf

60g de beurre très mou

2c. à soupe de lait

70g de farine

50g de sucre en poudre

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

1c. à café de cannelle

1c. à café de quatre-épices

Confiture de cerise

Pour le glaçage:

2c. à soupe de fondant vert

2c. à soupe de fondant rouge

150g de sucre glace

1 blanc d'œuf

Préparation:

Préparez la pâte:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez le beurre et le sucre à l'aide d'un fouet, jusqu'à ce que la préparation blanchisse.

Ajoutez l'oeuf, puis la farine, le sel et la levure chimique. Mélangez bien puis incorporez les épices.

Déposez des caissettes (en papier ou en silicone) dans chaque alvéole de votre moule à muffins. Déposez 2c. à soupe de pâte dans chaque caissette, ajoutez 1c. à café de confiture de cerise au milieu et mélangez grossièrement avec un cure-dent. Enfourez et laissez cuire 20min.

Laissez refroidir avant de les décorer.

Préparez le glaçage:

Faites fondre les fondants dans deux bols différents au four à micro-ondes, de sorte à les rendre liquide. Trempez les cupcakes dedans.

Battez le blanc d'oeuf en neige ferme, incorporez et le sucre glace et continuez de battre. Transférez le glaçage dans un cône à pâtisserie et décorez en faisant un flocon de neige sur le dessus.

Laissez durcir et servez !