

les recettes d'Alice

Cupcake à la banane

INGREDIENTS

130g de beurre mou
130g de sucre
130g de farine

3 oeufs
3 bananes
1 cc de levure chimique

12 cupcakes



Pâtisserie



4 saisons



économique



15 minutes



20 minutes



Facile



MATERIEL NECESSAIRE

Moule à muffins en silicone/ volette / fouet

PREPARATION ET REALISATION

Préchauffer le four à 180°C. Battre le beurre, le sucre, la farine et les œufs jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Écrasez les bananes à la fourchette et poudrez de levure, ajoutez à la pâte. Répartissez la pâte dans les caissettes en silicone et enfournez de 15 à 20 minutes. Vérifiez la cuisson avec une lame de couteau, elle doit ressortir sèche. Laissez refroidir sur une grille avant de les décorer.

CONSEILS ET ASTUCES

une lame planté au coeur d'un gâteau devra ressortir propre, sans adhérer.

les recettes d'Alice

Glaçage de pirate

INGREDIENTS

Pour la chantilly
25cl crème liquide
sucre glace , smarthies

Pour le glaçage
colorant jaune
50g sucre glace
colorant bleu
½ jus citron

Pour 12



Pâtisserie



4 saisons



Économique



10 minutes



Facile



MATERIEL NECESSAIRE

Bol mélangeur / fouet / poche à douille/

PREPARATION ET REALISATION

Préparer le glaçage en mélangeant le sucre dans un grand bol avec le jus de citron. Répartissez dans 2 bols en mélangeant dans chacun un colorant. Napper généreusement la moitié des cupcakes refroidis de ce glaçage avec le dos d'une cuillère. Décorer de petits décors en sucre, confettis, billes, paillettes. Montez la crème très froid en chantilly en incorporant le sucre glace. Garnissez le reste des cupcakes à l'aide d'une poche à douille et parsemez de smarthies.

CONSEILS ET ASTUCES

Un trait de colorant rouge dans le mélange pour un glaçage rose.

Alice Délice



Alice Délice

