

Difficulté ★★★

Carrot cupcakes de Pâques



12



20 min



30 min



--

INGREDIENTS

La base :

3 œufs

185g de beurre mou

75g de sucre roux

110g de carottes

60g de noix concassées

225g de farine

9g de levure chimique

1 demie càc de cannelle

1 quart de càc de noix de

muscade

Pour le topping :

320g de fromage frais type

philadelphie

60g de sucre glace

1 càc d'arôme de vanille

150g de crème liquide entière 35% MG



INSTRUCTIONS

- Commence par préchauffer ton four à 180°.
- Pour obtenir un beurre mou, passe-le 15 à 20 secondes au micro-ondes.
- Dans un bol, fouette le beurre mou, le sucre et l'arôme de vanille.
- Lave, pèle et râpe les carottes. À l'aide d'un fouet, incorpore les carottes râpées et les noix concassées
- Ajoute les œufs puis fouette à nouveau.
- Termine en incorporant, toujours au fouet, la farine, la levure, la cannelle et la muscade en fouettant.
- Déposez vos caissettes dans un moule à muffins, puis, répartis la pâte dans les caissettes.
- Enfournez pour 20 minutes puis, laissez-les refroidir complètement sur une grille.
- Place tous les ingrédients du topping dans un bol et, avec un robot ou un batteur électrique, fouettez le tout jusqu'à obtenir une crème ferme et onctueuse.

- Divise la crème obtenue en 3 bols puis colore chacun d'entre eux à l'aide de colorants alimentaires afin d'obtenir du bleu, du rose et du jaune.
- Place les crème dans des poches munies de douilles de différentes formes.
- Laisse place à ton imagination et décore tes cupcakes avec tes crèmes.
- ATTENTION! LES GÂTEAUX DOIVENT ÊTRE COMPLÈTEMENT REFROIDIS, SINON LA CRÈME VA FONDRE !

CONSERVATION

Les cupcakes se conservent 3 jours au réfrigérateur.