

FACILE Pour **12** personnes
15 min de préparation
20 min de cuisson
Coût €

CUPCAKES NIDS DOUILLETS

125 g de beurre température ambiante • 150 g de sucre en poudre • 1 cuil. à café d'extrait de vanille • 2 œufs • 180 g de farine • 1 sachet de levure • 12,5 cl de lait

Pour la finition

*100 g de beurre • 100 g de fromage frais type Philadelphia® • 300 g de sucre glace
• 2 gouttes de colorant alimentaire jaune • Petits œufs de Pâques*

→ 200 à 250g.

Matériel

*Batteur électrique • Moules à muffins • 12 caissettes en papier
• Poche à douille de très petit diamètre*

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mettez le beurre, le sucre et l'extrait de vanille dans un saladier et mélangez au batteur électrique jusqu'à obtention d'une préparation bien onctueuse. Incorporez les œufs un à un au fouet, puis la farine, la levure et enfin le lait. Mélangez doucement.

Disposez les caissettes dans les moules à muffins et remplissez-les aux deux tiers de pâte. Enfournez pour 20 min de cuisson.

Préparez le glaçage en mélangeant le beurre, le fromage frais et le sucre glace pendant au moins 4 min au batteur électrique. Ajoutez le colorant jaune et mélangez. Remplissez la poche à douille de glaçage. Faites un nid sur le sommet de chaque cupcake et garnissez-les d'œufs de Pâques