

Cupcake

Ingredients
Muffins
150g de beurre mou
300g de farine
2 oeufs
11g de levure chimique
150g de sucre
260g de lait entier
Chantilly à la mascarpone
150g de mascarpone
250g de crème liquide entière
80g de sucre glace
du colorant

Muffins

Prchauffer votre four 180C

Mlanger dans le bol les oeufs, le sucre, le lait, le beurre, la farine et la levure 40s/vitesse 5

Versez dans les moules muffins et faire cuire 25 minutes 180C

Chantilly à la mascarpone

Mettre la mascarpone et la crme entire, fouetter au batteur ou autre, et vers la fin ajouter le sucre glace

Colorer ou pas selon vos gots

Mettre la Chantilly dans une poche douille et dcorervos cupcakes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr