



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Maximise : Vite, beau et bon !*



Un bouquet de cupcakes roses pour Octobre rose

Voici donc ma contribution à cette vague rose : un bouquet de cupcakes roses à la rose



INGREDIENTS : environ 8 cupcakes

Les cupcakes

100 gr de beurre

85 gr de sucre

2 œufs

100 gr de farine

1 /3 sachet de levure

1 pincée de sel

1 càc d'extrait de vanille

Le topping

200 gr de mascarpone

50 gr de sucre glace

2 càs de sirop de rose

Colorant rouge

PREPARATION :

Les cupcakes

Fouetter le beurre mou avec le sucre dans un saladier. Ajouter les œufs un par un en fouettant. Incorporer ensuite la farine, la levure, la vanille et le sel. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

Répartir la pâte dans des caissettes en papier et enfourner pour environ 20 minutes.

Laisser refroidir.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Le topping

Fouetter le mascarpone avec le sucre glace. Ajouter le sirop de rose et quelques gouttes de colorant rouge.

Garder au frais.

Dressage

Déposer le topping dans une poche à douille munie d'une douille et garnir les cupcakes en commençant par le centre et en tenant la poche bien verticalement.