



Cupcake

Ingredients

Muffins

150g de beurre mou
300g de farine
2 oeufs
11g de levure chimique
150g de sucre
260g de lait entier

Chantilly mascarpone

150g de mascarpone
250g de crème liquide entière
80g de sucre glace
du colorant

Muffins

Préchauffer votre four 180°C

Dans un récipient mélanger ensemble tous les ingrédients liquides, puis y incorporer toutes les poudres

Versez dans les moules à muffins et faire cuire 25 minutes.

Chantilly mascarpone

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

Colorer ou pas selon vos goûts

Mettre la Chantilly dans une poche à douille et décorer vos cupcakes

ASTUCE

Pour que les muffins poussent correctement préférez une cuisson en chaleur statique, pas de chaleur tournante