



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

Préchauffer votre four à 180°C

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

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

Chantilly à la 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